„Codul alimentar a lăsat impresia unui dialect al culturii, cu reguli ferme de identificare a grupurilor umane, din aceeaşi tipologie a diferenţierilor între eu – tu de celălalt. Mai mult decât atât, codul alimentar a avut o puternică forţă de penetrare în diverse sectoare ale culturii şi ale comportamentului uman."

Petru Ursache

SERIA ETNO 6

PETRU URSACHE

GASTROSOFIA sau BUCĂTĂRIA DE

PETRU URSACHE

GASTROSOFIA sau BUCĂTĂRIA DE

Petru Ursache

GASTROSOFIA
sau bucătăria vie

Pe coperta I: *Compoziție digitală* de Ștefan Arteni
Pe coperta IV: Petru Ursache, fotografie de Antoaneta Olteanu

PETRU URSACHE

GASTROSOFIA

sau

BUCĂTĂRIA VIE

Ediție revăzută de autor

PETRU URSACHE. Etnolog, estetician şi istoric literar. *Professor Emeritus* al Universităţii „Al.I. Cuza", Autor al volumelor: *„Şezătoarea" în contextul folcloristicii* (1972), *Poetică folclorică* (1976), *Prolegomene la o estetică a folclorului* (1980), *Eseuri etnologice* (1986), *Titu Maiorescu. Esteticianul* (1987), *Camera Sambô. Introducere în opera lui Mircea Eliade* (1993), *Etnoestetica* (1998), *Mic tratat de estetică teologică* (1999), *Cazul Mărie. Sau despre frumos în folclor* (2001), *Sadovenizând, sadovenizând... Studiu estetic şi stilistic* (2005), *Înamoraţi întru moarte. ErosPoesis la Cezar Ivănescu* (2006), *Antropologia, o ştiinţă neocolonială* (2006), *Etnosofia* (2006), *Camera Sambô. Introducere în opera lui Mircea Eliade*, ediţia a doua, revăzută şi dezvoltată (2008), *Mic tratat de estetică teologică*, ediţia a doua (2009), *Istorie, etnocid, genocid* (2010) *Erosthanatos la Cezar Ivănescu (2010), Bucătăria vie. File de antropologia alimentaţiei* (2011), *Omul din Calidor* (2012), *Mioriţa. Dosarul mitologic al unei capodopere* (2013), *Etnosofia* (2013), *Etnoestetica* (2014), *Etnofrumosul sau cazul Mărie* (2014), *Moartea formei* (2014), *Antropologia, o ştiinţă neocolonială* (2014).
Îngrijitor a peste douăzeci de antologii şi ediţii critice, unele în colaborare cu Magda U.
Premiul de Excelenţă al Asociaţiei Scriitorilor Iaşi, Premiul *Opera omnia* acordat de Revista „Convorbiri literare".

„Mâncând corpul zeului (animal sau om), el (primitivul) îşi însuşeşte o parte din calităţile şi din puterile zeului. Şi dacă zeul este un spirit al grâului, grâul este adevăratul său corp; dacă este un zeu al viţei de vie, sucul strugurelui este sângele său; aşadar, mâncând bine şi bând vin, credinciosul mănâncă adevăratul corp şi bea adevăratul sânge al zeului său".

(J.G. Frazer, *Creanga de aur*, II. Traducere de Octavian Nistor. Note de Gabriela Duda, Editura „Minerva", Bucureşti, 1980, p. 16)

„A mânca – semnifică a asimila o parte a Cosmosului, mai exact, existenţa mistică a cosmosului. De aici, timp de foarte multă vreme – până la Platon şi chiar după el – importanţa alimentaţiei pentru dezvoltarea morală şi spirituală a omului. Autorul *Republicii* interzice vânatul şi patiseria; el nu permite carnea friptă la grătar decât tinerilor soldaţi. Unul din lucrurile care m-au uimit şi în acelaşi timp m-au atras la Nietzsche este gravitatea cu care vorbeşte despre alimentaţie, mai ales în *Ecce Homo*. Ghicesc aici o întreagă mistică preistorică regăsită, cum se întâmplă la Nietzsche într-unul dintre eseurile sale admirative pentru «ştiinţă»".

(Mircea Eliade, *Jurnal* I. 1941-1962. Ediţie îngrijită de Mircea Handoca. Humanitas, Bucureşti, 1993, p. 338)

„Distribuţia rapidă face ca mâncarea contaminată să ajungă în casele şi în stomacurile consumatorilor cu mult înainte să fie detectată contaminarea. Chiar şi facilităţile de care avem parte şi posibilitatea de a alege, în special capacitatea de a cumpăra hrană aproape de oriunde şi oricând, au mărit şansele producerii unui atac microbian. În multe cazuri, chiar şi în inovaţiile care ne-au permis să hrănim un număr atât de mare de oameni, atât de bine, se pot afla la baza unei epidemii – şi e sigur că efectele vor fi devastatoare".

(Paul Roberts, *Sfîrşitul hranei.* Pericolul înfometării în era hiper-marketurilor. Bucureşti, „Litera Internaţional", 2009, p. 193)

Capitolul I

LEGI SACRE – DEPRINDERI UMANE

1. Morala unei interdicţii

Povestea spune că atunci când Tatăl ceresc l-a aşezat pe Adam în Eden, raiul se afla la picioarele lui, adică „raiul" frumuseţii, al binelui şi al libertăţii. Totul îi era îngăduit fericitului om, poate prea difuz, poate prea confuz, fapt corectat odată cu *interdicţiile* impuse ori reaşezate pe parcurs: Binele până *aici,* Frumuseţea într-un anumit *sens,* Libertatea în condiţiile respectării echilibrului existent/ inexistent. Toate acestea trebuie dobândite/ învăţate şi respectate „cu literă de lege", ca viaţa în sensul ei biologic şi, mai ales, spiritual să decurgă fără accidente de nedorit. *Ispita,* abia întrezărită, era una dintre extreme. Ea putea fi stimulent, dar şi pericol. La fel şi *frâna,* fie ea şi impusă. Când ambele sunt bine folosite, oportun, cu măsură, se ajunge la ceea ce se numeşte (confuz, totuşi) progres; destul că se dobândesc cu mare dificultate şi îndelungată trudă.

În întinsa împărăţie a binelui (+ frumos) şi a libertăţii, Adam s-a trezit cu o interdicţie de care nu ştia, deocamdată, cum să ţină seama. Nici nu rezultă cu claritate dacă „primul om" avea de la început capacitatea (– înzestrarea) de a înţelege până la capăt (şi cu gravitatea consecinţelor) cuvintele stăpânului său. Pe parcurs, Adam a primit lămuriri trebuitoare în două registre, mult diferite. În ziua a şasea a zămislirii, Domnul i-a binecuvântat pe protopărinţi şi le-a zis: „Iată, vă dau toată iarba ce face sămânţă, de pe toată faţa pământului şi tot pomul, ce are rod cu sămânţă

într-însul. Acestea vor fi hrana voastră" (*Facerea*, 1.29 – 30). Şi în cazul omului, şi în cazul animalelor, este vorba de repartiţia *hranei*, probabil în sensul ei primar, de întreţinere: „seminţe" şi „roade" pentru om; „toată iarba verde" pentru celelalte vieţuitoare ale cerului şi ale pământului. Dincolo de acestea, omului îi revine rolul de pază al tuturora, ca Domnul să vegheze din apropiere şi să se bucure.

Următoarea specificare veterotestamentară, de data aceasta în chip de poruncă, îl angajează numai pe om: „A dat apoi Domnul Dumnezeu poruncă şi a zis: « ... Din toţi pomii din rai poţi să mănânci.// Iar din pomul cunoştinţei binelui şi răului să nu mănânci, căci, în ziua în care vei mânca din el, vei muri negreşit»" (*Facerea*, 2. 16-17). Cuvântul a fost rostit după aşezarea făpturii în Eden, „spre răsărit", de unde izvorau cele patru râuri minunate şi unde străluceau metale mirifice. Şi aici se aflau „tot soiul de pomi plăcuţi la vedere şi cu roade bune de mâncat; iar în mijlocul raiului era pomul vieţii şi pomul cunoştinţei binelui şi răului" (*Facerea*, 2. 9). Aşadar, „pomul oprit" prin poruncă divină nu se deosebea ca înfăţişare de ceilalţi, la fel de „plăcuţi la vedere şi cu roade bune de mâncat". Spre deosebire, „pomul oprit" era situat drept în „mijlocul raiului", poziţie privilegiată faţă de ceilalţi; într-un fel, la îndemâna omului. Pe lângă asta purta însemne tainice şi alt fel de *hrană* rezulta din calitatea unică: aceea de a fi „pomul vieţii" asemenea celorlalţi, dar şi „pomul cunoştinţei binelui şi răului". Toate însemnau daruri divine şi la vedere, însă, în privinţa „pomului oprit", beneficiul nu se lăsa dezvăluit până la capăt. Omului i se înfăţişa ca ispită a căutărilor riscante, spre împlinirea lui ca fiinţă, despărţindu-se, tot după voinţa secretă a Domnului, de vietăţile congenere. Interdicţia se corelează cu „legea morală". Căci, în mod paradoxal, „pomul oprit", centru al lumii, devenea prim intercesor între Ziditor şi om. I s-a zis *măr* în comentariile şi reprezentările ulterioare, ca partea expozitivă să devină mai accesibilă şi mai poetică.

La drept vorbind, nu era o interdicție în sensul aprig și absolut al cuvântului, ci, mai curând, o prevestire vizând, deopotrivă, și folosul și paguba celui atins fără leac de ispita cunoașterii. Temerarul trebuia să știe că încercarea era urmată de moarte, cum spune textul sacru; potolea, în același timp, dorința de cunoaștere ca o hrană mereu vie, total diferită de cea *neștiută*, destinată să se limiteze la starea de animalitate. Tatăl ceresc prevăzuse toate astea și o asista discret pe biata făptură să treacă prin încercările grele la care se supunea de bună voie, pentru cunoaștere de sine, condiționată de înțelegerea celor două ispite, binele/ răul.

Lectura liniară a multora dintre versete poate deruta pe motiv că îl surprinde adesea pe om în dificultate, creându-se impresia că Dumnezeu îl părăsește, îl persecută. În scena ispitei din jurul pomului oprit, Adam este lăsat singur față cu ademenirile periculoase ale diavolului (– șarpe); după săvârșirea *păcatului,* considerat, prin urmare, „vină morală", apoi la închiderea sejurului edenic, Domnul se leapădă de Adam cu blesteme de spaimă, punând „heruvimi și sabie de flacără vâlvîitoare, să păzească drumul către pomul vieții" (*Facerea*, 3. 24). Greu să convingi pe cineva că purtarea aspră și de temut a Tatălui pornea din grija pentru păstrarea integrității Zidirii, ca și din dorința de a întări virtuțile morale ale fiului și urmașilor săi. Lupta se desfășura, în fondul ei, între Dumnezeu și Satana, între Bine și Rău. Adam era un ajutor cu puteri puține, dar pe cale de a se întări, prin fiii săi, devenind sprijin și temei în perspectivă nelimitată.

Semantismul ideii de hrană, de la minor la major, de la biologic la spiritual, a prins contur și s-a specializat pe parcurs, trupul și sufletul rămânând centre inconfundabile de referință. Lucrarea Mântuitorului printre oameni, de la cuvântările Sale memorabile până la jertfirea de Sine, a fost decisivă pentru viața omenirii, pornită, încă din Geneză, pe „trepte de înălțare" și de prefacere euha-

ristică. Două momente noutestamentare se arată a fi lămuritoare în această privinţă. Unul se află în Cap. 12 al Evangheliei lui Luca şi cuprinde învăţături privind paza dreaptă şi măsura în viaţa cea de toate zilele, precum şi starea de veghe asupra vremurilor ce urmează să vină: „Şi a zis către ucenicii Săi: De aceea zic vouă: Nu vă îngrijiţi pentru viaţa voastră ce veţi mânca, nici pentru trupul vostru cu ce vă veţi îmbrăca.// Priviţi la corbi, că nici nu seamănă, nici nu seceră; ei n-au cămară, nici jitniţă, şi Dumnezeu îi hrăneşte. Cu cât mai de preţ sunteţi voi decât păsările!// Şi cine dintre voi, îngrijindu-se, poate să adauge staturii sale un cot?// Deci dacă nu puteţi să faceţi nici cel mai mic lucru, de ce vă îngrijiţi de celelalte?// Priviţi la crini cum cresc: nici nu torc, nici nu ţes. Şi zic vouă că nici Solomon, în toată mărirea lui, nu s-a îmbrăcat ca unul dintre aceştia.// Iar dacă iarba care este azi pe câmp, iar mâine se aruncă în cuptor, Dumnezeu aşa o îmbracă, cu cât mai mult pe voi, puţin credincioşilor.// Şi voi să nu căutaţi ce veţi mânca sau ce veţi bea şi nu fiţi îngrijoraţi.// Căci toate acestea păgânii acestei lumi le caută. Tatăl vostru ştie că aveţi nevoie de acestea.// Ci numai căutaţi împărăţia Lui, şi toate acestea se vor adăuga vouă.// Nu te teme, turmă mică, pentru că Tatăl vostru a binevoit să vă dea vouă împărăţia" (Luca, 12. 22-32). Cuvintele sunt apropiate ca sens celor pe care le cunoaştem din Cartea Facerii privind distribuirea hranei la om şi la celelalte vieţuitoare. Îngrijorarea Mântuitorului este motivată de faptul că omul riscă să-şi piardă calitatea de fiinţă creaturată pentru că se cufundă cu prea mare uşurătate în imediat şi în cotidian, uitând de ziua de mâine, aceasta fiind, în fapt, *calea, adevărul* şi *viaţa.*

Ispitirea de pe Munte lărgeşte şi mai hotărât noul înţeles de hrană. Satana îl pune la încercare pe Iisus să-şi arate puterea, propunându-i să transforme, pe loc, în pâine, pietrele aflate la vedere. Citim în Evanghelia lui Matei:

„Ci apropiindu-se ispititorul a zis către El. De eşti Tu Fiul lui Dumnezeu, zi ca pietrele acestea să se facă pâini.// Iar El răspun-

zând a zis: Nu numai cu pâine va trăi omul, ci cu tot cuvântul care iese din gura lui Dumnezeu" (Matei, 4. 4-5). Versetele se repetă întocmai în scrierea lui Luca, respectându-se până şi ordinea numerotării: „Şi i-a zis diavolul: Dacă eşti Fiul lui Dumnezeu, zi acestei pietre să se facă pâine.// Şi a răspuns Iisus către el: Scris este că nu numai cu pâine va trăi omul, ci cu orice cuvânt al lui Dumnezeu" (Luca, 4. 3-4).

Îşi dau întâlnire în izvoarele scripturistice, de la *Cartea Facerii* la *Cina cea de Taină*, cele două forme ale hranei necesare omului ca fiinţă creaturată şi vie şi care au făcut carieră glorioasă de-a lungul istoriei omenirii, ajutându-se întreolaltă. Una este constituită din plante şi roade cu valoare nutritivă ideală, cum a decis mâna Ziditorului. Ele ajută făptura în creştere, iar în caz de vătămare se găsesc leacuri tot dintre plante. Cealaltă se iveşte mai subtil, în cunoaştere şi în cuvântare frumoasă, ca să putem vorbi despre plante comestibile dăruite de Dumnezeu, dar şi despre „cuvinte bune de mâncat". Se întrevede instituirea bucătăriei „de-a lungul secolelor" ori la popoare şi culturi diverse, ca şi inventarea scrierii. Frecvent o pomenim pe ultima, deşi suntem familiarizaţi din preistorie cu ambele. Renunţăm la informaţia întărită prin mituri şi prin scrieri sacre: prima grijă a lui Dumnezeu, după ce l-a aşezat în raiul cel din Eden, a fost să-i arate omului binefacerile hranei, asigurate, fără grijă, din plante şi roade. Bucătăria, în starea străveche „de crud" şi „de ne-gătit", s-a făcut simţită înaintea scrierii.

Tema hranei este reluată frecvent în condiţiile învăţăturilor iniţiate prin *Ispitirea de pe Munte*, cu acel „... nu numai cu pâine va trăi omul". Căci totdeauna se va ţine cont, după împrejurări, de bi-unitatea semantică a *hranei*, în funcţie de trup-suflet, fiind elogiată când una, când alta. În *Rugăciunea domnească*, pâinea este evocată ca o realitate atotcuprinzătoare. Dacă intră în figuraţie *păcatul* (– greşeala) şi *ispita*, din morala negativă a codului religiei creştine, este pentru că pâinea-înainte mergătoare face

curăţenie în folosul sufletesc al devotului. Rugăciunea *Tatăl nostru* („domnească") este cea mai importantă formă de adresare către divinitate şi începe tocmai cu „graiul pâinii". Mântuitorul îi învaţă pe oameni cum să se roage pentru hrană şi viaţă curată, iar evangheliştii au consemnat învăţătura pe spaţii largi, care cuprind textul însoţit de explicaţiile de rutină. La Matei indicaţia este înscrisă în Cap. 6. 1-15; la Luca: Cap. 11. 1-13; la Ioan: Cap. 6. 48 – 58. Versetul 3 din Luca, „Pâinea noastră cea spre fiinţă, dă-ne-o nouă în fiecare zi", vizează hrana după trebuinţe cotidiene. Adaosul imediat, „spre fiinţă", permite un înţeles mai subtil, mai înalt. Este fiinţa pornită pe calea îmbunătăţirii morale şi a îndumnezeirii. O asemenea *pâine,* muncită cu greu, cu sudoare, capătă, în fapt, aura prestigioasă de *dar,* iar înfăţişarea ei reală, pe masă, se ipostaziază, după săvârşirea rugăciunii, în *sărbătoresc*.

Varianta din Evanghelia lui Matei întăreşte calea substanţializării: „Pâinea noastră cea spre fiinţă, dă-ne-o nouă astăzi". Este un *astăzi* scos din anonimatul temporalităţii, marcând schimbări de esenţă, un *astăzi* care a venit să aducă pâinea mult aşteptată şi „nelumească"; altceva, totuşi, decât „pâinea noastră cea de toate zilele". Titlul capitolului din Matei este: *Despre milostenie, rugăciune şi post.* Rugăciunea şi pâinea venită ca *dar* angajează şi *postul.* Citim: „Când postiţi, nu fiţi trişti ca făţarnicii...". Rezultă că *postirea* nu este interdicţie (şi abstinenţă) impusă şi chinuitoare, ci prilej de alt tip de hrănire şi de eliberare.

Ştiinţa modernă a alimentaţiei încearcă să privească postul cu oarecare îngăduinţă, ca mod de control şi ritmare în direcţie strict nutritivă. Fără să mimeze procedeele îndătinate ale postirii, mai ales în laturile riscante şi extreme, ştiinţa alimentaţiei, în măsura în care reuşeşte să se facă înţeleasă şi ascultată, întreprinde acţiuni benefice cu caracter didactic şi preventiv. Dar Biserica se bucura de o autoritate mai aşezată. Nu pentru că momea mulţimile cu fraze, cum se politizează de obicei: nu avea interese de asemenea natură. Procedeele utilizate, mai mult sau

mai puțin omologabile științific, duceau la rezultate convenabile: a). întreținea cultul plantelor, al roadelor și al viețuitoarelor „bune de mâncat", grâul, laptele, mierea de albine, bine cotate nutritiv și recunoscute în toate mitologiile lumii; b). produsele recomandate, pur naturale, dând impresia că vin direct din geneză și consumate cu grijă, duceau la bună dispoziție generală. De aceea se crea impresia că ajutau și chiar prelungeau viața. Așa s-au născut legendele despre acele plante rare și misterioase, înzestrate cu puteri suprafireşti de a-i face pe oameni să creadă în nemurire; c). Legenda a fost preluată de Biserică pentru a transforma iluzia în realitatea zilei de mâine și în adevărul *parusiei*.

Încă din antichitatea greco-romană (și poate ar trebui să-i implicăm și pe dacii lui Zamolxis), ideea de *hrană* învăluia o zonă mult mai largă decât aceea a trebuințelor imediate, trupești. Dictonul *mens sana in corpore sano* pare o premoniție a creștinismului în latura lui euharistică. Versetul „pâinea noastră cea de toate zilele" actualizează mereu și mereu întruparea Mântuitorului pe Cruce, iar amintirea vie a *Cinei celei de Taină* îl îndeamnă la cuminţenie pe omul-om când se așează la masă. Unii chiar fac semnul crucii.

2. Hrana, „limbaj" primordial

Imaginea canonică a raiului nu apare numai în *Pentateuh*-ul veterotestamentar. Și în alte tradiții mitice s-a constituit, în acord cu zămislirea perechii primordiale și a formelor sumative de hrană. Cea mai veche mărturie vine din antichitatea sumeriană, păstrată în tezaurul scrierilor pe plăcuțe de lut. A fost descoperită, pe cale arheologică în decursul secolului trecut și pusă în circulație prima dată în 1956 de celebrul sumerolog Samuel Noah Kramer, de la Universitatea din Pennsylvania. Citim în cartea sa consacrată problemei:

„În acea vreme Enki spuse lui Enlil:
«Tată Enlil, Lahar şi Aşnan,
Ei care au fost creaţi în Duku,
Să-i facem să coboare din Duku».
Din porunca sfântă a lui Enlil şi Enki,
Lahar şi Aşnan au coborât din Duku.
Pentru Lahar, Enlil şi Enki au construit stâna;
Plante şi ierburi din belşug i-au dat în dar.
Pentru Aşnan au ridicat o casă” [1].

În panteonul sumerian, domina trinitatea divină Anù-Enlil-Enki. Primul era cosmocrator, iar diada Enlil-Enki, antropocosmocratoare. Panteonul fiind constituit din 72 de divinităţi, după o cifră ermetică, fiecare primea în stăpânire, ca la greci şi romani, un anume „fragment cosmic” cu denumirea: zeu al cerului, al furtunii, sau al apelor, al vegetaţiei, agriculturii, păstoritului, infernului etc. Trinitatea cosmo-antropocratică îi dirija pe toţi membrii panteonului, în scopul asigurării ordinii universale. Când zeul-păstor, Dumuzzi, s-a aflat singur în faţa duhurilor rele Galla, vestitoare de moarte, nefericitul stăpân al stânii a cerut ajutor „fratelui” său de sus, Enki.

În Geneza veterotestamentară, Domnul, Fiinţă unică, îşi face cunoscută voinţa ziditoare prin Logos sonor, din iniţiativă proprie. El dă impresia că vorbeşte *singur*, şablon cunoscut în mitologiile primitive; sau asemenea Unuia din Treime, în manieră perihoretică; sau ca un mod de adresare semnţiilor ce urmează să vină, pentru a da sens creaţiei. La nivelul creştinismului popular şi al legendelor, Domnul-ziditor al omului îşi ia un asociat, refăcând diada sumeriană Enlil-Enki. Este vorba de Dumnezeu şi de Dracul (nu Satana, cel din *Predica de pe Munte*), mai precis, de Fârtatele şi

[1] Samuel Noah Kramer, *Istoria începe la Sumer*. Traducere de Cornel Sabin. Editura Ştiinţifică, Bucureşti, 1962, p. 172

de Nefârtatele, în limbajul legendelor „bogomilice". Dincolo de aspectul formal (interesant ca negaţie/ afirmaţie pentru o construcţie dinamică şi vie), rămâne în prim-plan paralelismul de situaţie dintre cele două texte: sumerian şi neotestamentar. Prima familie: Lahar (Adam) şi Aşnan (Eva), plămădirea lor în Duku, în „raiul de sus" şi aşezarea în altă parte, fără pricină acuzatoare ori note dramatice, ca în scena din jurul „pomului oprit" ori din ultima, „izgonirea". Se mai consemnează distribuirea rolurilor după competenţa protopărinţilor, bărbat-femeie şi, mai ales, indicarea hranei ca dar, plante şi lapte „din belşug". Imaginarul folcloric avea să se completeze cu mere de aur, râuri de lapte şi de miere, turme de oi şi cirezi de vite, toate revărsându-se cu dărnicie asupra omului, „pe-o gură de vale", „pe-un picior de plai".

Istoria hranei ca *dar* divin îşi are începutul în rai, iar credinţa s-a menţinut şi după izgonire, dovadă că Tatăl ceresc nu şi-a părăsit progenitura după ce a trimis-o să are pământul şi să culeagă roadele „cu sudoarea frunţii". În legendele hagiografice se arată că Domnul pribegea prin sate, însoţit de Sfântul Petru, să vadă la faţa locului cum vieţuiesc oamenii. Se mai spune că „cerul se deschide" în anumite zile faste, prilej de refacere a comuniunii celei dintâi, iar în seara Crăciunului se fac schimburi de daruri şi invitaţii la ospeţe sacre. De pildă, într-un colind de mare rezonanţă şi în multe variante, circulând pe toată întinderea ţării, Domnul se aşează în cap de masă, sub poalele mărului mirific, din mijlocul raiului. De-a dreapta şi de-a stânga stau slujitori cereşti şi sfinţi, după rang şi importanţă, iar în celălalt cap de masă i se rezervă loc gospodarului din sat, invitat special. Între Dumnezeu şi om se înfiripă un dialog de laudă şi de cinstire. Dumnezeu însuşi coboară în sat pentru a serba Crăciunul împreună cu gospodarul ales, ca doi cumetri, la masa îmbelşugată de lângă păretarul de icoane. Însoţit de Sf. Petru, Tatăl ceresc poposeşte prin sate, să-i cerceteze pe muritori în aşezările lor:

Pogorât-o pogorât

Pogorât-o pe pământ
Dumn'ezău cu Pătru sfântu
Pogorât-o ca să vază
Ce fac domnii cu iobagii
Şi avuţii cu săracii.
Şi-o luară, să dusără
Pintră vii, pintră câmpii.
Pe o cale cu făclie
Ajunsără, văzusără.
În mijlocul satului
La casa bogatului
Şi dau de bogat prânzând" [1].

Alteori, gospodarul „cestor curţi" urcă la Domnul şi se aşează cu sfinţii la masă şi la taifas:

„ – Hei tu domn a cestor curţi
Cui mări te potriveşti
Dă te scalzi şi te-mbăiez,
Ori mie ori sfinţilor? [2]

Sunt momente când nu se face distincţie între „raiul de sus" şi „raiul de jos". E de presupus că o morală îndătinată a îndemnat ca binele şi frumosul, lumina, învăţătura, vorba bună, hrana plăcută şi folositoare să fie căutate între palierele celor două „raiuri". Dumnezeu şi slujitorii săi, totdeauna în apropiere, puteau fi solicitaţi pentru îndrumările de trebuinţă. Nici vechii daci nu gândeau altfel. Pustnicii coborau printre oameni; în zile alese, sate întregi se îndreptau spre schituri ascunse în păduri ori pe plaiuri de munte, unde îi aştepta Zamolxe cu ai săi.

Mitologia greacă nu era departe de credinţa în existenţa unui rai al bucuriei şi al belşugului. Hesiod nu făcea deosebire între fericiţii locuitori ai Olimpului şi „auritul neam de oameni cu grai dăruiţi". În termeni ideali, înfăţişa aşa-zisa vârstă de aur a

[1] Iosif Herţea, *Colinde româneşti. Antologie şi tipologie muzicală.* Editura „Grai şi Suflet – Cultura Naţională". Bucureşti, 2004, p. 372
[2] Iosif Herţea, *Colinde româneşti*, Idem, p. 377

omenirii, urmată, prin cădere liberă, de vârstele inferioare, de argint, de aramă, de fier:

„Nemuritorii ce-şi au locuinţa-n Olimp plăsmuiră
Dintru-nceput, auritul neam de oameni cu grai dăruiţi,
Care în timpul lui Cronos au fost, ce domnea peste ceruri.
Fără dureri şi necazuri şi fără ca nici bătrâneţea
Să îi apese, ci zdraveni la mâini şi picioare de-asemeni.
Traiu-şi duceau în ospeţe, de orice necazuri departe.
Moartea uşor le venea, ca un somn, şi de orişice bunuri
Parte aveau. De la sine pământul mănos, fără trudă,
Roade le da din belşug, iar dânşii voioşi şi în pace
Îşi împărţeau între sine belşugul, ca oameni de treabă”[1].

Feacii lui Ulisse erau şi mai favorizaţi, căci nu li se luase nemurirea; trăiau în palate strălucite şi în continuă sărbătoare:

„ ... La casele crăieşti, fiind ei astfel
Scutiţi de bătrâneţe şi de moarte.
Iar de la prag şi până-n fundul sălii
Vedeai înşiruindu-se de-a lungul
Pereţilor câte un rând de jeţuri,
Pe care stau întinse lăicere
Din ţesătură gingaşă, subţire
Lucrată de femei. În sala asta
Se adunau, mâncau şi beau fruntaşii
Feacilor, că-n veci aveau de toate.
Feciori de aur pe frumoase-altare
Stăteau ţinând în mână facle-aprinse
Şi noaptea dau mesenilor lumină” [2].

Ospeţele sacre şi ambientul luxuriant îi înălţau pe oameni printre divinităţi. Obiceiurile le erau comune: hrana trecea de la

[1] Hesiod, *Munci şi zile*. Editura Ştiinţifică, Bucureşti, 1957, p. 51
[2] Homer, *Odiseea*. Traducere de George Murnu. Studiu introductiv de Adrian Pârvulescu. Editura Univers, Bucureşti, 1975, p. 171

unii la alţii, locuiau laolaltă, se uneau prin căsătorie. Atmosfera edenică îi încuraja să obţină nemurirea, singura grilă despărţitoare între unii şi alţii. Cei defavorizaţi au înţeles că hrana ar fi o cale de urmat, fapt pentru care s-au angajat în aventuri cutezătoare. Adam a eşuat, cum se ştie, dar experienţa lui a fost reluată în alte moduri. Ghilgameş s-a angajat să obţină *planta vieţii,* pentru a-l recupera pe Enkidu, iar Adapa, din acelaşi spaţiu de îndepărtată cultură, s-a păstrat în memoria mitului prin încercări asemănătoare.

Nemurirea nu şi-a dezvăluit tainele nici după milenii şi va rămâne totdeauna vis neîmplinit. În schimb, au ieşit la iveală învăţăminte utile privind rolul vital al hranei în existenţa omului, dacă provine din sursele ei fireşti, fiind administrată cu înţelepciune. Este eterna lecţie morală şi pedagogică a lui *homo religiosus.*

3. „Crud" şi „gătit" după *porunci* şi *legi*

Descoperirea şi conştientizarea utilizării hranei sunt fenomene cruciale în istoria nutriţiei şi în evoluţia umanităţii; după cum trecerea cu tăgadă de la „crud" la „gătit" marchează momente, perceptibile la o analiză atentă, ce ţin de o anume „cronologie" a mitului. Distanţa de la descoperire (plante „bune de mâncat", fructe, produse naturale) la conştientizare (capacitatea de selecţie şi de valorizare pentru folos maxim în direcţie biologico-spirituală) este ca de la primitivitate la civilizaţie, de la animalitate la fiinţă superioară. Şi în trecut ca şi astăzi lumea trecea prin stresul epuizării inventarului de forme culinare. Asta ducea adesea la dispariţia unor civilizaţii ori mutarea lor din loc în loc. Este drept că mai în fiecare caz în parte iniţiativa era transferată asupra unei divinităţi atoate-ştiutoare şi bine intenţionate, din motive de creditare şi de

autoritate; dar, încă de atunci s-a convenit asupra alimentelor de bază: pâine, lapte, fructe, semințe... Dacă lista de bucate diferă de la epocă la epocă și de la o regiune la alta, în privința solicitării brânzei, să spunem, în raport cu peștele ori cu carnea, pot fi invocate obișnuința, în cel mai comod caz, specificul local, gradul de cultură, eventualele condiționări de natură mitico-religioasă.

De la „crud" la „gătit" și mai departe... Simpla citare a hranei, pe bază de crud/ gătit, a vaselor, a modului de așezare la masă etc. pot fi criterii de înțelegere în ce măsură divinitatea se implica în rol, caracterul ritualizat sau nu al „ospățului", apartenența de grup profesional a participanților. Dintr-un text sumerian transcris de pe tăblițele de argilă se constată că zeii nu se amestecau cu muritorii:

„Cei care însoțeau pe Inanna
Erau ființe ce nu cunoșteau hrana,
Nu mâncau făină presărată,
Nu beau apa libațiunilor"[1].

Să presupunem că hrana le era indiferentă. Poate nici nu „mâncau". Dar se strecoară două amănunte utile pentru a sesiza mutații și diferențieri în planul existenței generale: zeii sumerieni din etapa îndepărtată a mitului nu participau, se pare, la ospețe ritualice, ca la greci și la romani; oamenii prelucrau grâul deși, deocamdată, e vorba doar de făină, adică de „crud". În altă sursă literară, tot sumeriană, apare informația privitoare la „gătit", cu referire la pâine. Ni se arată, cu prilejul respectiv, binefacerile hranei, cum eroul Enkidu, din *Epopeea lui Ghilgameș*, trecând de la „crud" la „gătit", de la lapte la pâine, se transformă miraculos din animal în om:

[1] Samuel Noah Kramer, op. cit., p. 227

„Sălbăticiunile-l hrăneau cu lapte;
Cu ochi uimiți privește-n jurul lui
Necunoscând ce-i pâinea dulce, coaptă.
Nu știe ce e pâinea, Enkidu!
Nici cât e vinul, când îl guști, de dulce.
Harmitu, preoteasa, însă-i spune:
Enkidu, gustă pâinea – nu uita
Că ea e viața însăși, iară vinul
Pe care glia ni l-a hărăzit,
E darul cel mai scump. Atunci Enkidu
S-a săturat cu pâinea ce i-au dat
Abia ieșită, caldă, din cuptoare,
Și șapte vase a băut cu vin.
Prindea puteri și mintea-și ascuțea
Și-obrajii îi simțea cum i s-aprind.
Domol, pe urmă, își întinse mâna,
Și, mângâindu-și lâna trupului,
Ca oamenii și-o unse cu ulei,
Tânjind și el ca să le fie asemeni.
Iar când, apoi, se-nveșmântă în straie,
Se-nfățișă la chip ca un bărbat”[1].

O zeitate l-a îndemnat pe un drum nou. Și Iahve și-a întreținut poporul, după izgonirea din Egipt, cu *mana* dăruită zilnic, hrană cerească. După *Ieșirea, Leviticul* și *Deuteronomul,* azima, mana și mielul prăjit erau orânduite canonic pentru momente de criză existențială sau de popas sărbătoresc.

Între Inanna și Harimtu s-a interpus o durată lucrativă întru umanizare. Spre deosebire, Iahve al Iudeilor nu se lasă înduplecat de nevoile (– cerințele) curente ale oamenilor. El și-a „ales” un

[1] L. Lipin și A. Belov, *Cărțile de lut*. Editura Științifică, București, 1960, p. 268 – 269

grup etnic, după voinţă proprie, pe care să-l aibă în stăpânire prin porunci şi pedepse aspre. Se ţine la distanţă şi comunică prin tunete ori prin intermediari, prin persoane instruite, verificate, de încredere, care-i execută comenzile fără comentarii. Binele, frumosul, adevărul, libertatea, bucuria, fericirea, prietenia sunt „facultăţi" îngăduite doar sub regimul poruncilor. Domnul de pe munte şi din nouri indică (– „învaţă") pe cine să iubeşti, cine-ţi este aproapele, cine-ţi vrea binele. Nici el nu participă „direct" la masa ritualică, dar este regulă ca fiii Săi aleşi să se adune în zile şi în locuri consacrate, pentru a se bucura de ospeţe sub privegherea Celui de sus:

„Şi să mănânci înaintea Domnului Dumnezeului tău, la locul ce-l va alege el, ca să-i fie numele acolo; adu zeciuială din pâinea ta, din vinul tău, din untul tău de lemn şi pe întâii născuţi ai vitelor tale mari şi ai vitelor tale mărunte, ca să te înveţi a te teme de Domnul Dumnezeul tău în toate zilele" (*Deuteronomul*, 14.23).

Şi hrana împărtăşeşte acelaşi dictat al poruncii şi al legii, după liste de nume şi de cuvinte de care trebuie să se ţină seama negreşit. De altfel, pasajele despre hrană sunt cele mai confuze din cărţile *Pentateuhului*; mai ales când se fac referiri la animale rumegătoare ori cu copita despicată, pentru separarea celor „bune de mâncat" de cele „necurate". Nu se dau explicaţii. De pildă: „Iepurele de casă îşi rumegă mâncarea, dar laba n-o are despicată; acesta-i necurat pentru voi". Sau: „Tot dobitocul cu copita despicată, care n-are copita despărţită adânc sau nu-şi rumegă mâncarea, este necurat pentru voi; tot cel ce se va atinge de el, necurat va fi până seara". Ce înseamnă „necurat" doar pentru câteva ore din zi? Ce înseamnă copită despicată „adânc" ori mai puţin adânc, astfel ca interdicţia să fie menţinută/ ridicată? Probleme asemănătoare se ivesc şi în legătură cu peştii, păsările, insectele. Despre fructe, plante, seminţe nu se pomeneşte nimic; parcă nici n-ar fi fost vorba, mai înainte, în Cartea Facerii, de „pomul oprit".

Prima consemnare despre hrană, în ton de poruncă, o întâlnim în *Levitic*, Cap. 11. 1-47, purtând titlul *Animale curate şi necurate*. Răspunderea hranei, a sacrificiilor, a arderilor şi ospeţelor ritualice o aveau leviţii (– preoţii slujitori ai altarelor); de aceea, Iahve li se adresează cu predilecţie. Revine cu acelaşi discurs în *Deuteronom*, Cap. 14. 1-29, intitulat *Rânduieli pentru jale. Mâncări şi zeciuieli*. De data asta, Domnul îi are în vedere pe toţi „aleşii" săi, ca avertisment sever, înainte ca ei să ia în stăpânire ţara promisă; „dată" din voinţă divină şi de nepătruns. Se pot decupa două pasaje oarecum şocante, care pun în derapaj problematica generală a hranei, dându-i conotaţii etnocentriste: „Căci voi sunteţi poporul sfânt al Domnului Dumnezeului vostru şi pe voi v-a ales Domnul ca să fiţi poporul lui de moştenire dintre toate popoarele câte sunt pe pământ.// Să nu mâncaţi nici un lucru necurat" (*Deuteronomul*, Cap. 14. 2-3). Înţelegem grija Domnului pentru supuşii săi „aleşi". Al doilea: „Să nu mâncaţi nici o mortăciune, ci s-o daţi străinului de alt neam, ce se va afla să locuiască în casa ta; acela s-o mănânce sau să i-o vinzi, căci tu eşti poporul sfânt al Domnului Dumnezeului tău" (*Deuteronomul*, 14. 21). Aşadar, practica hoitarilor încă era curentă şi generală. Domnul încerca să-i salveze pe ai săi prin poruncă, arătându-le, totodată, calea unor beneficii, în defavoarea vecinului, a străinului, a altor „neamuri".

O măsură de precauţie se iveşte, însă, în *Leviticul*, la Cap. 17, *Oprirea de a mânca sânge*, unde citim: „Dacă un om dintre fiii lui Israel şi dintre străinii care trăiesc între voi va mânca orice fel de sânge, îmi voi întoarce faţa mea împotriva sufletului celui ce va mânca sânge şi-l voi stârpi din poporul său.// Pentru că viaţa a tot trupul este în sânge şi pe acesta vi l-am dat pentru jertfelnic, ca să vă curăţiţi sufletele voastre, că sângele acesta curăţeşte sufletul.// De aceea am şi zis fiilor lui Israel: Nimeni din voi să nu mănânce sânge şi nici străinul care locuieşte la voi, să nu mănânce sânge" (*Leviticul*, Cap. 17. 10- 12).

Zeii sunt ziditori de lume şi de cultură, incluzând aici omul şi mediul din imediata apropiere, plante-animale. Mitografii, tip Hesiod, îşi închipuie povestea omenirii sub sigla ierarhizantă a metalelor, de la aur la fier; poeţii, fideli ideilor generoase, se arată entuziasmaţi de viaţa edenică, dând glas „nostalgiei întoarcerii" şi-şi imaginează „raiul de sus" ca o revărsare minunată asupra „raiului de jos", strălucind în sufletele oamenilor şi pe întinderile câmpeneşti. La rândul lor, istoricii moderni, mai şcoliţi şi mai pozitivişti, împart aceeaşi existenţă omenească, nebuloasă şi imposibil de cuprins în diversitatea ei firească, în mari *epoci* (paleolitic, neolitic, epoca bronzului etc.), omologabile la nivelul întregii planete; şi în *culturi* cu caracter geografic mai restrâns (Altamira, Hamangia, Coţofăneşti). Fiecare din cele patru surse citate se situează la cote proprii de credibilitate; dar important este că le-a venit rândul, în decursul timpurilor, în parte ori deodată, să îndeplinească funcţii formative privind naşterea şi re-naşterea omului; şi nu se poate spune cu precizie care dintre ele s-a întrecut pe sine, în momente de aflux, de cerinţă, de oportunitate.

Povestea focului. Nu avem motive temeinice de îndoială în legătură cu rezultatele istoricilor, bazate pe cercetări arheologice asociate cu documente de arhivă. Cel mult, pot fi completate pe parcurs, în direcţia aprofundării cunoaşterii. Dar ei au în vedere etape întinse, pornesc de la istoria mare spre viaţa privată, mai obscură şi, de aceea, lăsată pe plan secund. Prezintă interes major informaţia că în pleistocen s-a semnalat „prima dată" utilizarea focului la Şu-Ku-Tien, în apropiere de Pekin, cu aproximativ 400.000 de ani înaintea erei creştine; că „revoluţia neolitică" a adus domesticirea animalelor, dezvoltarea agriculturii, apariţia unor grupuri umane distincte prin reguli şi datini de convieţuire, depozitare şi conservare a hranei; după care au urmat scrierea, transformarea satului în oraş (Ur, Atena, Roma) şi altele. Ele,

laolaltă, constituie imaginea de manual a neoliticului, prezentată sistematic şi integral. Se cunosc, însă, zone în care unele elemente lipsesc din schema didactică a neoliticului, de pildă scrierea ori cărămida ca materie de construcţie la cucutenieni, deşi cultura Hamangia e vestită pe glob pentru anumite tehnici de prelucrare a ceramicii; după cum, aspecte ale neoliticului se menţin până în feudalitatea târzie. Descoperirea focului s-a produs pe zone şi la distanţe în timp greu de apreciat, iar aplicarea într-o regiune delimitată nu a dus la uniformizarea hranei: *gătitul* (fiert-prăjit), în baza utilizării focului, nu a înlăturat, dintr-odată şi pe scară largă, *crudul*. Claude Lévi-Strauss rescrie pe larg în *Mitologicele* sale lungul război dintre *crud* şi *gătit,* aşa cum ni-l înfăţişează naraţiunile mitice de la „tropice triste", dar materia ficţională utilizată nu-l ajută să treacă de suprafaţa fenomenelor culinare.

Aşadar, mânia lui Iahve are motivaţii în existenţa concretă de tip privat. Cum am văzut, nuanţează tonul poruncilor, de la caz la caz, când îi vizează pe hoitari ori pe consumatorii de hrană sângerândă. Repet: grupurile antinomice, înrolate după *crud* ori *gătit,* coexistau cu îndârjire, de aceea bibliografia de specialitate privitoare la hrană trebuie consultată cu precauţie, chiar şi cea istoristă: aspectele punctuale şi de nuanţă, uneori stridente, şocante, alteori imperceptibile, trebuie decupate cu atenţie, înainte de a fi încredinţate cursului general şi uniformizator. Poruncile sumare ale lui Iahve, pe opoziţia morală Bine/ Rău, urmăreau direct şi ferm scopuri civilizatoare. Carnea de porc era interzisă şi atâta tot; viza doar tipul de animal cu copita adânc despicată. La fel, corbul ocupa primul loc între păsările prohibite ori vietăţile „fără solzi", dintre înotătoare. Egiptenii, mai deschişi către zări cosmice, dădeau explicaţii abundente, în termenii legendei mitice. Aşa aflăm motivul pentru care se arunca anatema cu atâta înverşunare asupra porcului, fie crud, fie gătit. Mai precis, nu putea fi adus ca ofrandă în templu, unde se desfăşurau ospeţe sacre. De la Plutarh aflăm:

„... porcul este un animal spurcat pentru că, de obicei, se împerechează când luna este retrogradă şi din cauză că laptele scroafelor îmbolnăveşte de lepră şi de alte boli ale pielii. Adevărul este că, o dată pe an, când este lună plină, taie câte un astfel de animal şi carnea o mănâncă. Se spune că acest obicei se datorează faptului că Typhon, pe când urmărea un porc pe lună plină, a găsit lada de lemn în care era închis trupul lui Osiris, pe care l-a tăiat în mai multe bucăţi şi apoi le-a aruncat pe unde a nimerit" [1].

Care dintre cele două variante este mai credibilă? Se poate discuta. Oricum, porcul încă nu era dat „străinilor", crud ori cadavru în putrefacţie. Dar autorul revine cu informaţie suplimentară:

„Egiptenii, cei ce cred că Typhon era roşu, nu sacrifică decât boii de această culoare şi sunt atât de scrupuloşi în această privinţă încât, dacă găsesc pe pielea acestui animal un singur perişor alb sau negru, îl consideră nedemn de a fi sacrificat. Căci ei cred că este bine ca zeilor să le sacrifice ceea ce le este plăcut şi nu trupurile animalelor în care, după metamorfozarea lor, s-au întrupat sufletele unor oameni nedrepţi şi necredincioşi. Tot din această cauză, ei aruncă blesteme pe capul victimei; odinioară, după ce era tăiat, capul animalului era aruncat în Nil; astăzi, căpăţâna lui este oferită străinilor" [2]. Pitagoreicii motivau interdicţia porcului pornind de la considerente morale. Citim dintr-o sursă de încredere: „Porcul, fiind unul dintre cele mai lubrice animale, era consacrat lui Venus".

Lista sacrificială sau „ţapul ispăşitor". Iată: ce nu convine se dă „străinilor", iar Iahve nu este original. Numele de vietăţi listate poruncitor trec dintr-o categorie în alta, dictând legenda mitică. Dezlegarea „bun de mâncat" nu implică principii

[1] Plutarh, *Despre Isis şi Osiris*. Traducere, cuvânt înainte şi note de Maria Genescu. Editura Herald, Bucureşti, 2006, p. 29
[2] Plutarh, op. cit., p. 72

gastrosofice ale nutriţiei, ci reguli provenite din domeniul credinţelor religioase. Prohibiţia se iveşte din senin şi din legendă, ca în cazul „boului roşu"; sau intră în rol în acord cu prejudecata despre animalul „ispăşitor", ţapul, porcul, măgarul. Listele iudeilor vizau numai vieţuitoarele (animale, păsări, insecte, fiinţe acvatice). Egiptenii includeau şi plantele, în măsura în care treceau drept co-participante la aventuri compromiţătoare. Sunt consemnate şi unele dintre acestea la Plutarh, uneori cu spirit critic şi cu detaşare. Şi trebuie să-l credem pe autor ca pe unul care a trăit vreme îndelungată printre egipteni, desăvârşindu-şi, ca preot, studiile în osiriologie şi în ştiinţe oculte, potrivit vremii:

„Credinţele au un conţinut de morală, cu caracter practic sau, cel mai adesea, le reamintesc unele fapte interesante din istoria lor sau, în sfârşit, sunt în legătură cu fenomenele din firea înconjurătoare. Aşa este de pildă, părerea lor privitoare la ceapă.

Totuşi nimic nu este mai lipsit de noimă ca a da vina pe abstinenţa lor la această legumă. Se povesteşte că Dictis, unul dintre cei care au hrănit-o pe zeiţă, pe când smulgea ceapa, a căzut în fluviu şi s-a înecat. Dacă preoţii au aversiune pentru această legumă se datorează faptului că această plantă creşte şi se dezvoltă numai când luna este în descreştere; de altminteri, nu le convine să consume ceapă nici în timpul posturilor şi al purificărilor, pentru că provoacă sete, nici în timpul sărbătorilor, pentru că îi face să plângă" [1].

Sunt naivităţi rizibile pentru cititorul de azi. Dar trebuie să ne imaginăm, chiar să convenim că în războiul dintre crud şi gătit (despre care putem doar aproxima când a început, nu şi când/ dacă s-a terminat şi cu ce preţ moral-sacrificial), regimurile alimentare au cunoscut multe ajustări, mutaţii, interferenţe, împrumuturi, până au căpătat stabilitate, ca să putem vorbi de bucătărie chineză, arabă, franceză etc. Este posibil ca aşa–zisele

[1] Idem, p. 28

simpozioane (– banchete), frecvente şi vestite la greco-romani, să fi contribuit la reglementarea repertoriului culinar, ca şi la instituționalizarea *mesei*, prilej de perfecţionare a bunelor maniere, în acord cu habitudinile cultivate ale omului cetăţii. Un impuls benefic a venit şi din partea primelor tratate de medicină şi de farmacologie. Ele cuprind instrucţiuni pragmatice şi utile, printre care reţete terapeutice (Plinius, *Naturalis Historia*) şi, paralel, reţete culinare în toată regula. Sunt semne de „început" ale gastrosofiei şi ale ştiinţei alimentaţiei.

Porunca în focul Legii. Indiferent de provenienţă: smuls din cer (Prometeu), chip de zeu şi fiinţă tutelară de panteon divin (Agni), pus în practică „din întâmplare" de grupurile de primitivi, terorizate de agitaţiile atmosferei, de fulgere şi de descărcări electrice, *focul*, un intrus, marchează începuturile antropocentrismului în existenţa omenirii. Toate cutumele, credinţele, practicile cotidiene şi-au găsit un nou punct de sprijin, mai sigur şi de durată. Uneltele hominidelor de până atunci erau simple aşchii întâlnite în cale. Ele foloseau doar la împuns şi la răşluit. Grâul ca plantă era cunoscut încă din Eden, dar în stare naturală, ca şi aşchiile. Carnea sângerândă, sfârtecată brutal cu silexul de pe os, era aşteptată să se usuce la soare, pe piatră. Să credem, deci, în mărturia depusă de poemul mitologic: „Nu ştie ce e pâinea, Enkidu! / Nici cât e vinul, când îl guşti, de dulce". Cea mai veche epopee din lume pune în pagină povestea înălţării individului de la animal la om, de la crud la gătit. Focul şi pâinea au produs asemenea mutaţii nebănuite, cu efecte mereu explozive, pe planuri diverse şi în extindere.

„Prin cucerirea focului, ne spune unul dintre cei mai reputaţi istorici de la mijlocul secolului trecut, omul îşi asigură controlul asupra unei forţe puternice şi a unor procese chimice dintre cele mai spectaculoase. Pentru prima dată în istoria lumii, o

făptură naturală înfrângea şi îşi aservea o mare forţă naturală. Exercitarea acestei puteri i-a adus imense beneficii. Fumul şi flăcările, transformarea unei crengi în jeratec, apoi în cenuşă fină, au stimulat creierul primilor oameni. Mai mult încă, prin faptul că aprindea şi stingea un foc, că-l muta oriunde voia şi că se folosea de el după plac, omul se distanţa de celelalte animale în mod revoluţionar. Partea umană din el se afirma şi devenea întrucâtva cauza lui însuşi" [1].

Zeii înşişi se schimbă la chip şi-şi „rescriu" faptele în alte forme de limbaj, în alte tipuri de aşezări. Porunca, frica, supunerea „oarbă" încep să fie delimitate, opunându-li-se îndrăzneala, iniţiativa, spiritul de aventură, inventivitatea. Ele se dobândesc greu, dar devin cu timpul obişnuinţe, se transmit din generaţie în generaţie şi se înscriu cu titlu de învăţăminte şi coduri de *legi* pe frontoanele templelor, pe stele de piatră la răspântii de drumuri, spre luare aminte şi angajare sub jurământ pentru respectarea lor. În mod paradoxal, şi Domnul şi omul au profitat, deopotrivă, de beneficiile, pe termen lung, ale focului, descoperit întâmplător printre uscăturile pădurii ori ale câmpului. Primul se bucura când i se aduceau sacrificii şi arderi „de tot" în locuri consacrate, ca să privească de la distanţă vâlvătăile şi fumul înălţându-se drept în sus, cu miroazne de carne friptă şi de mirodenii. Se şi mânia când se iveau nereguli în derularea ritualului. Este morala conflictului dintre Cain şi Abel, am putea spune, dintre crud şi gătit. Aşadar, Iahve trece de partea Focului, idee întărită de faptul că pe listele din *Levitic* şi *Deuteronom* e preocupat numai de animale: se subînţelege, ca hrană ce urmează să treacă prin proba focului.

Tot focul l-a ajutat pe om să se desprindă de viaţa de turmă. Singularizându-se, s-a aşezat lângă vatră, temeiul

[1] V. Gordon Childe, *Făurirea civilizaţiei.* Prefaţă la ediţia în limba română, note şi îngrijire ştiinţifică de acad. Emil Condurache. Editura Ştiinţifică, Bucureşti, 1966, p. 68

familiei şi al neamului în formare. Vatra a început să capete un rol în creştere privind formele de comportament, de hrană şi de vorbire. La popoarele agro-păstoreşti şi sedentare, înţelesul s-a extins la „vatra satului"; la cele războinice (aventuriere, navigatoare, comerciale), a inclus templul şi cetatea. Adăpostit în templu, focului i se aduceau sacrificii ca oricărui zeu din panteonul religios; dar şi celui din coliba omului din sat, fiind simţit ca prezenţă vie a strămoşilor care zămisleau familia, neamul, „legea". Se „hrănea" (şi astăzi se mai aude formula paremiologică: „a alimenta focul") cu lemne, ca să se numească „foc viu" (credinţa se mai păstrează în obiceiurile de la stână, ca şi în basmele fantastice de tipul *Călin Nebunul*). Dar nu oricare lemne, ci aduse de departe, distribuite ritualic, permanent, de persoane competente. Amănuntul cunoscut, că regele Solomon a adus lemne din codrii Libanului, cu sacrificii grele, pentru construirea Templului care să adăpostească „chivotul Legii", nu este lipsit de semnificaţie. Numai acolo creştea o specie de cedru care corespundea canoanelor religioase. Sanscritologul şi mitograful Angelo de Gubernatis a descoperit, încă din secolul al 19-lea, sursa documentară privind faima codrilor Libanului. O ficţiune mitică narează că Seth a urcat la rai să ceară sfaturi de îngrijire pentru tatăl său, Adam, ajuns la 900 de ani, slăbit de bătrâneţe. Îngerul l-a întâmpinat cu înţelegere şi i-a dat trei sâmburi din cotorul de măr (din care au mâncat protopărinţii înainte de izgonire), să-i pună sub limbă. Seminţele „au prins rădăcini, iar cu timpul s-au dezvoltat sub forma a trei mlădiţe; una devenind ramură de măslin, a doua un cedru, a treia un cipru"[1]. Aşa au apărut celebrii codri ai Libanului, tăinuindu-i pe cei trei copaci, de specii diferite, probabil însemnaţi şi greu de găsit. Unul şi–a aflat întrebuinţarea pe vremea lui Solomon

[1] Angelo de Gubernatis, *La Mythologie des plantes ou les légendes du règne végétal.* Tome premier. C. Reingwald et C-ie Libraires Éditeurs. Paris, 1878, p. 11

pentru construirea Templului. Altul a fost urcat pe Golgota pentru „noul Adam", „Lemnul Sfintei Cruci". *Credința* şi îndeplinirea ritualică primează: un anumit brad era adus pentru nunta feciorului de ţăran, ca şi la petrecerea „dalbului de pribeag"; nu oricine se încumeta să străbată pădurile ca să descopere arborele sortit momentului în cauză, ci persoane hărăzite, competente.

„Este de la sine înţeles că acest obicei, de a întreţine într-una focul pe altar, venea dintr-o veche credinţă. Regulile şi riturile ce se respectau arată că nu era vorba de o deprindere lipsită de importanţă. Nu era voie să se alimenteze focul cu orice fel de lemne; religia deosebea, printre arbori, unele specii ce puteau fi folosite în acest scop şi altele pe care, dacă le utilizai, săvârşeai o impietate. Religia mai spunea că acest foc trebuia să rămână mereu pur, ceea ce însemna, în sens literal, că nici un obiect murdar nu trebuia aruncat pe foc; şi în sens figurat, că nici o faptă vinovată nu trebuia săvârşită în prezenţa sa"[1].

Lista lui Iahve se poate extinde şi asupra lemnelor pentru hrana focului, după aceleaşi criterii moral-religioase: „curate"/ „necurate" = bune/ rele. Memoria mitului nu mai reţine dacă întâi a apărut *porunca* sau *legea*. Focul le-a preluat şi le-a împăcat pe amândouă. Destul că izvoarele scrise, păstrate în relicvarii şi în arhive, arată că erau cunoscute şi practicate de la Gange până în Epir, din Anatolia până în Alpi şi Pirinei. Aşa că:

„La greci şi la romani, ca şi la hinduşi, Legea a făcut mai întâi parte din religie. Vechile coduri ale cetăţii erau un ansamblu de rituri, de prescripţii liturgice, de rugăciuni şi de dispoziţii legislative. Regulile privind dreptul de proprietate şi dreptul de succesiune alternau cu învăţăminte ce se raportau la jertfe, la ceremonia înmormântării şi la cultul morţilor.

[1] Fustel de Coulanges, *Cetatea antică*, I. Traducere de Maria şi Pan Izverna. Prefaţă de Radu Florescu. Editura Meridiane, Bucureşti, 1984, p. 42

Ceea ce ne-a rămas din legile vechi, numite „legi regale", se aplica, nu odată, atât cultului religios cât şi raporturilor din viaţa civilă. O lege interzicea femeii vinovate să se apropie de altare, o alta interzicea a se servi anumite feluri de bucate în timpul ospeţelor sacre, o a treia arăta cum trebuia să decurgă ceremonia intrării în oraş a unui general victorios"[1].

În imaginarul brahman, se înscrie un Templu al Soarelui şi o Roată de piatră a Legii. Agni, zeul focului, era venerat încă din vremea Upanişadelor, ca atotpotent şi atoateştiutor:

„Agni, du-ne pe calea dreaptă către propăşire,
Zeu ştiutor al tuturor cărărilor,
Fereşte-ne de rătăcirea păcatului,
Să te slăvim cu vorbe-mbelşugate de-nchinare" [2].

Pare o rugăciune. Domnul a fost totdeauna generos şi atent faţă de făptura omenească, fie că s-a gândit la Sine pentru a se arăta ca model, fie că s-a deschis spre cel din preajma-i cu poveţe mai aspre ori mai blânde. Agni îşi lua înfăţişarea focului, în intenţia de a încerca dimensiunea longevităţii; Jupiter, succesorul roman al olimpianului Zeus, se asocia cu roata de foc a soarelui; Iahve îşi semnala prezenţa prin fulger şi logos tunător, ca lumea să nu-l dea uitării, nici la bine, nici la rău. Iar Iisus cel din Treime s-a schimbat în „lumină lină": „Căci nu numai cu pâine are să se hrănească omul".

[1] Fustel de Coulanges, op. cit., p. 269
[2] *Cele mai vechi Upanişade*. Traducere din limba sanscrită, studiu introductiv, note, comentarii de Radu Bercea. Editura Ştiinţifică, Bucureşti, 1993, p. 98

Capitolul II

CADRE ALE GÂNDIRII PRACTICE

Nici o altă ficţiune culinară nu a fost urmată cu atâta încredere şi nu s-a bucurat de o răspândire atât de întinsă precum *teologia hranei ca dar.* În jurul ei s-au născut o sumedenie de credinţe şi de idei religioase, de formule ritualice şi de legende cu tâlc întemeietor sau de povăţuiri morale pentru instruirea celui izgonit din Eden. Mitul a devenit mai credibil decât realitatea imediată. Căci omul sădea bobul pe brazdă cu mâna lui, strângea spicul cu mâna lui, plămădea pâinea şi o punea în cuptor cu mâna lui; dar când se aşeza la masă, înfometat şi sleit de muncă, primul gând îl adresa Domnului, cu recunoştinţă şi cu smerenie. Poate avea şi motive în singurătatea lui de toate zilele: apa trebuitoare, ca să se ude rodul, vine „de sus", tot în „dar"; planta ia înfăţişare spectaculos de schimbătoare până la seceriş; pâinea coaptă nu are asemănare în privinţa binefacerilor ei. Mintea se adună greu când încearcă să dea o explicaţie coerentă: pentru fiinţa din stadiul mitologic, alimentaţia, luată în amănuntele ei, reprezintă o infinită desfăşurare de miracole, de la floarea pomului, răsărită pe neaşteptate pe ramura simplă, rigidă, ca să dau doar un exemplu, la fructele mari, rotunde, colorate de minune, cu gust ales şi miros parfumat. Epitetele se impun aici pentru că ele individualizează fiecare secvenţă din mica-mare istorie a fructului. Alimentul în acţiune înlesneşte înţelesul mai bine decât ştiinţa, plăcerea pune în inferioritate cunoaşterea „obiectivă", gustul se deschide axiologic spre bine şi spre frumos.

Firește, știința savantă a adus lămuriri importante din latura ei pozitivistă și experimentală. Dar s-a constituit greu și cu întârziere, mai ales pe ramuri specializate: agricultură, astronomie, alimentație. Sute de ani, dacă nu milenii, i-au ținut locul preștiințele, adică formele rudimentare de gândire, între confuzionism și eficiență pragmatică; au reușit, totuși, să impulsioneze interesul muncii productive pe sectoare, chiar dacă, prea adesea, se reducea la întreținerea minimă, de zi cu zi, când era vorba de hrană. În această vreme a preștiințelor, volumul de cunoștințe se acumulase în mod fantastic; circulau, însă, în mod haotic și la diferite nivele de interes. Ele se transmiteau prin tradiție, cum se spune adesea. Dar tradiția nu este curgere năvalnică de informații, la întâmplare. Cunoaște o anume ritmicitate, o fixare de priorități și de oportunități, o execuție riguroasă a tehnologiilor, până la meșteșug și artă. Mai mult decât atât, omul de altădată și-a construit instrumente orientative devenite bunuri colective și destinate să dirijeze în perspectivă formele de muncă și de existență. Unele dintre aceste instrumente poartă denumirea de *calendare* și cuprind repere pe categorii profesionale, la toate nivelele practico-spirituale, pe parcursul unui an întreg. Altele sunt reprezentate de *corpus*-uri de învățăminte orale. În termeni folclorici, ele se numesc legende, colinde, superstiții, proverbe, zicători. Punerea lor în practică indică de la sine nivelul de trai și specificul unei comunități date, în hrană, obiceiuri, vorbire.

1. Lecția calendarelor

Calendarul a reprezentat enciclopedia omului de pretutindeni și din toate timpurile, unde erau înscrise ori prevăzute evenimentele cerești cu repercusiuni, ca în oglindă, asupra totalului vieții istorice și domestice, de la palatul imperial la bordeiul cel

mai de jos. A fost inventat de astrologii din vechime, seduşi de bănuite simetrii cosmice. Matematicienii şi filosofii i-au urmat, astfel că Pytagora îşi imagina omul în chip de microcosmos plasat în centrul marelui cosmos. De aici corelaţiile posibile dintre cele două nivele: un eveniment petrecut în registrul de sus (aştri în derivă, mişcări calorice, efecte şocante de lumină, de umiditate etc.) se resimţea, într-o formă sau alta, şi în cel de jos. Dincolo de asemenea ficţiuni poetice, omul devenea un element de referinţă; mutabil, este drept, dar se ivise, vorba poetului, ca un punct în spaţiu, ca să se încumete a deveni „stăpân peste marginile lumii". Era nevoia de certitudine, de „punct de sprijin"; mai precis, de un *început*, ca semn antropologic al facultăţilor de cugetare şi de autozămislire a noii făpturi. Ficţionarea era monedă curentă.

Memoria mitică reţine întemeierea Turnului Babel prin zonele Orientului apropiat, un fel de replică vizând celebrul verset „La început a fost Cuvântul". Aşadar, „la început a fost Turnul Babel", prin care omul temerar şi-a anunţat prezenţa în spaţiul cucerit cu mijloace proprii. Nu şi-a dus visul până la capăt, dar, cu timpul, încercările au fost reluate şi rezultatul s-a marcat prin seria de temple, tot în zona amintită, sub denumirea de ziggurat. Templele au împânzit Asia, ca şi Europa greco-latină; mai târziu au devenit biserici. Este o ilustrare a tezei eliadeşti potrivit căreia *centrul*, adică punctul care să susţină unirea, pe verticală, a pământului cu cerul, poate fi descoperit în orice parte a „raiului de jos". Fixarea punctului de sprijin ca *axis mundi* este o chemare, o „nostalgie a originilor", o dorinţă de regăsire fericită a creaturii cu părintele său. De aceea se făceau sacrificii imense de oameni şi de materiale. Dovadă stau piramidele: totul spre triumful lui Rā – Amon şi asigurarea unui loc privilegiat faraonului, în panteonul etern. *Axis mundi* căpăta consistenţă, ca şi munţii spiritualizaţi, Meru la indieni, Olimp la greci, Kogaion la geto-daci.

După testarea spaţiului, un alt tip de *început* a intrat în atenţia unor exploratori ai cunoaşterii. De data aceasta, experi-

mentul a fost încercat pe dimensiunea timpului. Aşa au apărut mai multe tipuri de calendare propriu-zise, la fel de cunoscute la greci, ca şi la romani. S-a impus cel creştin, luându-se ca punct fix naşterea lui Iisus Hristos, ca simbol de început şi de renaştere de lume. Schema calendaristică pare destul de simplă: a) înscrierea cronologică a celor 365 de zile, câte însumează anul, pe săptămâni, luni, anotimpuri. Locul legendelor astrologice l-au luat fenomenele de credinţă: martiri, vieţi cucernice şi exemple moralizatoare, forme de pomenire şi de slujire ritualică, toate plasate în şiragul de zile ale anului. b). În diverse intervale, au fost incluse forme de viaţă arhaică în latura credinţelor religioase de substrat, obiceiuri de familie, de muncă şi de sărbătoare. Partea aceasta este mult redusă în raport cu prima, dar poate fi identificată ca aspect al asimilării unor experienţe perene în tezaurul cultural al umanităţii. De altfel, paralel cu calendarul religios, au circulat, oral ori pe calea tiparului, seturi distincte de credinţe şi obiceiuri de viaţă arhaică, pe zone şi pe ocupaţii de bază. Fiecare localitate îşi avea tălmăcitorii ei, depozitari de memorie, recunoscuţi prin capacitatea dobândită de a da sfaturi utile în legătură cu vremea şi cu oamenii.

O lucrare de interes acut şi general a publicat Antoaneta Olteanu, sub titlul *Calendarele poporului român* („Paideia", Bucureşti, 2001, 741 p.). Apare în „Colecţia cărţilor de referinţă", cum citim pe o pagină de gardă. Este, într-adevăr, o enciclopedie de cunoştinţe îndelung experimentate şi sistematizate pe mai multe tipuri de calendare, descoperite şi puse în ordine de autoare: *Calendarul sărbătorilor cu dată fixă, Calendarul sărbătorilor mobile, Calendarul anotimpurilor, Calendarul săptămânal, Calendarul zilelor şi al nopţilor, Calendarul lunar.* Primul îşi justifică poziţia, fiind cel mai important ca autoritate morală. Este calendarul religios, iar poporul român, de păstori şi de agricultori prin excelenţă, a fost profund religios şi paşnic în decursul întregii lui existenţe. Poate mai este! Al doilea se distinge

prin „sărbători mobile” şi aparţine grupurilor profesionale. Dar caracterul „mobil” este relativ, căci, pe de o parte, se revendică de la începutul începuturilor, adică de la Anul Nou, ca şi calendarul religios propriu-zis; pe de alta, fiecare ocupaţie îşi are un „început” marcat printr-o dată consacrată. În termeni ritualici şi metaforici: „întâiul ieşit la arat”, „facerea stânii” etc.

Calendarul integrează şi sectorul culinar, în aspectele cele mai semnificative, ţinând de sărbători şi de datini. Şi aici au prioritate „începuturile”, de an, sau de anotimp, când se deschide sezonul de muncă specializat pe sectoare de activitate: păstorit, agricultură, albinărit, etc. Au prioritate sărbătorile creştine de bază, Naşterea Domnului (– Crăciunul), Anul Nou, Boboteaza şi Învierea. Li se adaugă şi altele, dar cu pondere recunoscută în calendarul religios: Buna-Vestire, Rusaliile, Înălţarea Sfintei Cruci, etc. De obicei, acestea încheie perioade variabile de post. Se anunţă doar începutul şi sfârşitul, fără detalii, însă devotul deţine informaţiile trebuitoare (predicile duminicale, literatura orală, memoria colectivă) privind regulile regimului culinar. Pe parcursul unei etape determinate, apar în calendar consemnări succinte de tipul: „6 martie, Duminică. Sfinţii 42 de Mucenici din Amoreea. Sf. Eufrosin (Lăsatul secului pentru Postul Sfintelor Paşti). Duminica Lăsatului sec de brânză”. Sau: „11 Decembrie. Duminică. Cuv. Daniil Stâlpnicul şi Luca cel Nou. Pilda celor poftiţi la cină”. Intră, uneori, sub semnul *harţi*, în intervalurile dintre posturi, zilele de miercuri şi de vineri. În luna februarie, de pildă, sunt două asemenea situaţii: miercuri 15 şi vineri 18, iar la Izvorul Tămăduirii, 29 aprilie, se repetă. Omului de cultură tradiţională îi erau suficiente anunţurile sumare, cunoştea sensul cuvintelor de cod gastronomic, *post, harţi, câşlegi*; la nevoie, apela la preot ori la sătenii mai avizaţi.

Enciclopedismul calendarelor a fost masiv suplimentat şi reorganizat de Antoaneta Olteanu în lucrarea amintită. Dacă în varianta orală a *Calendarului sărbătorilor mobile,* să spunem, se

obişnuia să se introducă texte cu intenţia exerciţiilor de lectură, autoarea a completat sumarul tematic despre sărbătoarea, obiceiul, meşteşugul în cauză. Multe dintre zilele anului, mai cu seamă sărbători ori momente de interes agro-păstoresc, beneficiază de schiţe monografice semănând cu proiecte de teze de doctorat. Ziua de 6 ianuarie, de pildă, deşi nu este de primă importanţă în calendar, doar ajun al Bobotezei, cuprinde următoarele titluri de sumar: *O schiţă* succintă privind însemnătatea religioasă a zilei. Apoi: *Sf. Peopenupt din Teona* (fragment din *Viețile Sfinților* de Lascarov-Moldovanu, unde este relatată existenţa martirică a patronilor zilei); *Tradiţii* (reguli de comportare: rugăciuni, superstiţii privind fenomene cereşti, snoave); *Obiceiuri. Colindatul cu Kiraleisa* (descrieri, texte poetice); *Pentru bunul mers al vieţii şi al treburilor* (sfaturi culinare, superstiţii date ca reguli de comportare); *Apărător de rele, Oracular, Magie, Despre vreme.* La baza informaţiei stau, printre multe altele, calendarele populare, începând cu cele apărute pe timpuri la Iaşi (1851-1852), apoi chestionare folclorice, volume publicate de S. Florea Marian, Artur Gorovei, S. Mangiuca, Ion Pop-Reteganul, Traian Gherman, I.A. Candrea, Nicolae Bot, Ion Ghinoiu.

Pot fi transcrise următoarele menţiuni de interes culinar, selectate dintre multe alte categorii tematice. La secvenţa *Tradiţii*: „Această zi se serbează cu post"; „Cine posteşte în ajunul Bobotezei are noroc". La rubrica *Pentru bunul mers al vieţii şi al treburilor*: „În ajun fetele mari postesc şi ajunează, ca să le dea Dumnezeu bărbaţi buni şi cuminţi"; „În seara de Bobotează femeile fac piftie, ca să le fie tot anul faţa fragedă ca piftia"; "Unii îndătinează în ajunul Crăciunului şi al Bobotezei de a lega pomii, crezând că va rodi peste an"; „La ajunul Bobotezei se pun pe masă, sub faţă, puţine tărâţe, care apoi se dau vacilor de mâncat, ca ele să aibă mană"; „În ziua de ajunul Bobotezei să pui grăunţe multe de păpuşoi sub saltea sau lăicerul patului unde va sta popa, dacă

voieşti să-ţi crească paserile mulţi pui”; „Gospodina pune vreo câteva grăunţe de păpuşoi sub aşternutul şi în locul unde are să şază preotul; anume, ca să şază cloştile vara, precum şi pentru aceea ca, dându-le mai pe urmă la cloşti, să nu înăbuşe puii”; „Femeile fac câte o turtă de pâine, în care bagă păr de animale, cu cuvânt de a spori pe viitor”. La rubrica *Apărător de rele şi durere:* „Înainte de a se pregăti mâncarea de post se strânge toată cenuşa şi vara se presară peste varză, în credinţa că n-o vor mânca omizile: «Cum n-am mâncat eu dimineaţa ajunurile (adică al Crăciunului şi al Bobotezei), aşa să nu mănânce nici o lighioană roadele»”; „Când vine popa cu crucea la Bobotează, să arunci grăunţe de porumb înaintea lui, că-ţi vor oua găinile, iar când pleacă din casă, să mături după el, că nu vei avea purici pe vară”; „Din bucatele puse pe masă nu se mănâncă nimic până ce nu umblă popa cu crucea, pentru că, dacă se mănâncă înainte de aceasta, atunci şi păsările vor mânca vara pâinea de pe câmp. Tot spre acest scop se strâng în spre seara ajunului toate cămăşile şi bulendrele de pe afară, ca să nu rămână spre ajun afară, căci, dacă s-ar lăsa, atunci se crede că paserile mănâncă vara grâul”.

În acelaşi mod sunt presărate sentinţe şi formule de comportament de interes culinar şi în celelalte secvenţe din sumarul tematic al ajunului Bobotezei. Pornind doar de la exemplul restrâns al ajunului Bobotezei, cititorul îşi poate imagina dimensiunea volumului informativ, dacă ia în calcul totalul zilelor dintr-un an; se cuvine să se ţină cont şi de posibila variaţie tematică, privitoare la alimentaţie, dictată nu numai de sărbători, dar şi de anotimpuri, de ocupaţii.

Fără a intra în discuţii mai pe lung şi mai pe lat, să reţinem două aspecte ale problemei. La cei vechi, atenţia principală era îndreptată spre modul de obţinere a hranei, mai puţin spre consumarea ei, după protocol şi reguli de aşezare la masă. Faptul se explică, dat fiind că, prin documentele citate, ne vorbesc producătorii înşişi, preocupaţi până la obsesie de greutăţile pe

care le întâmpină în munca ce le-a fost dată prin tradiţie şi „prin blestem”. Întrucât nu aveau deprinderea gândirii cauzale, credeau că erau înconjuraţi peste tot de duşmani văzuţi şi, mai ales, nevăzuţi. Aşadar, ca să scape de păsări lacome ca şi de fiinţe fantasmatice (iele, strigoi, solomonari), recurgeau la magie sub forma „credinţelor şi superstiţiilor”. Ştiinţa modernă a căzut, însă, de acord că magia cuprindea elemente pragmatice proprii preştiinţelor. „Cui pe cui se scoate”, zicea anonimul, practicant agricol sau terapeut, după caz. Popa cu iordănitul era invitat să şadă pe laiţă, spre liniştirea cloştilor şi bunăstarea recoltelor de pe câmp: o presupusă forţă magică era dirijată contra alteia trimisă din necunoscut cu rea voinţă. Decât nimic, mai bine o speranţă deşartă. Dar acel „cui pe cui se scoate” include şi o morală pozitivă: să-l menţină pe om în alertă, să-l predispună la încercări, la experienţe repetate. În cele din urmă, eşecurile nu mai contează, de vreme ce încrederea în sine creşte pas cu pas, odată cu întărirea fondului de cunoştinţe şi înzestrării materiale.

În al doilea rând, dobândirea beneficiilor, fie şi la nivelul scăzut al agriculturii cu sapa, îl menţine pe om în moralitate. Ideea *hranei ca dar*, moştenită din rai, ca şi bătaia, nu l-a părăsit niciodată, reluând-o în formula „dar din dar se face”. Dacă anul a fost „îmbelşugat” în recolte, este pentru ca să se bucure toată lumea, deopotrivă. Când pomul, o „vietate” cosmică ivită miraculos în grădina omului, şi-a arătat roadele gata de mâncat, femeia casei, purtătoare de grijă pentru cele sufleteşti, se pregăteşte să dea de pomană în dreapta şi în stânga. Pâinea din cuptor este şi ea scoasă cu gânduri bune şi ruptă în două, în trei... Din păcate, asemenea adevăruri trecute au ajuns fapt de neimaginat: *credinţe şi superstiţii.*

2. Lecţia paremiologică

Paremiologia (proverbele şi zicătorile) îşi asumă latura etnosofică a ştiinţei alimentaţiei, reluând în forme proprii de gândire temele cotidiene din registrul calendarului. Ele îndeplinesc funcţia de învăţăminte morale şi de comportament şi stau la îndemâna unor specialişti orali ai „vorbelor de duh". Pâinea, laptele, ouăle, fructele, legumele sunt evocate ca pretexte de meditaţie, de caracteriologie, uneori cu rigoarea reflexivă râvnită de cei mai cultivaţi filosofi. În formule paremiologice de largă circulaţie („Fiecare pentru sine croitor de pâine", „Faptele, faptele, nu oala cu laptele", „Unde nu-ţi fierbe oala, nu-ţi băga lingura", „S-a ospătat pân-a crăpat", „Bună ca pâinea cea bună îi este vorba din gură", „Sătul la flămând nu crede", „Foamea e cel mai bun bucătar", „Vasului gol, toţi îi dau cu piciorul", „Unde intră vinul, ruşinea iese de acolo", etc.), adevărul spuselor apare în toată evidenţa şi în firea lucrurilor, fără a mai fi nevoie de demonstraţii adăugite, ca în expunerile filosofice propriu-zise. Alteori, jocurile de cuvinte, de dragul adevărului dar şi al artei, atrag prin pitorescul situaţiilor, făcând ca realitatea să fie receptată când mai destins, când mai tensionat: „A fi cu borşul pe foc şi cu peştele în iaz", „Pune strajă mâţa la lapte", „Stai, mămăligă, să te mănânc", „Am avut noroc cu terciul că altfel mâncam mămăliga goală", „Eu umblu cu pâinea după el şi dânsul dă cu ciomagul în mine", „Nu-i pasere ca porcul, nici floare ca curechiul", „Şapte pite ş-un pitoi/ ş-un căţel de usturoi". Majoritatea se remarcă prin hazul de necaz marcat de sărăcie şi de insuficienţa hranei.

Există categorii folclorice, precum oraţia agrară ori colinda de gospodar, în care belşugul recoltelor, mulţimea turmelor, masa încărcată cu bunătăţi de sub păretarul de icoane din „casa mare" par să copleşească existenţa omului. Paremiologia nu-şi permite

asemenea idealisme dictate de circumstanţe ale sărbătorescului şi religiosului, cu intenţii optimizante. Ea este, cum s-ar zice, realistă, cu alte cuvinte, aptă să reţină, în formule concise, aspecte esenţializate din existenţa concretă, imediată, năpădită de griji şi de necazuri. Calendarul n-o îngăduie în spaţiile lui festiviste şi consacrate, ci-i lasă loc să se desfăşoare în zilele profane, când omul revine la preocupările obişnuite şi are nevoie de îndrumări utile, în sensul pragmatic al cuvântului; fără a se sustrage, însă, de sub acoperământul benefic al sărbătorescului, care-l ocroteşte, de la distanţă, de pericole posibile ce-l pot ameninţa la fiecare pas, din partea celor văzute, ca şi a celor nevăzute. Datorită intenţiei de „autonomie", paremiologia selectează, pentru îmbogăţirea fondului propriu, acele versete psalmice şi pilde noutestamentare care vizează mai direct forme de comportament cotidian şi general uman: „Treacă de la mine acest pahar", „Curăţă, mai întâi, partea din lăuntru a paharului şi a blidului, ca să fie şi cea dinafară". Adaosul „şi a blidului" nu figurează în izvorul evanghelic: anonimul şi-a permis inovaţia pentru adaptarea mai fermă la aspectul culinar al problemei.

De la *Epopeea lui Ghilgameş* (cazul Enkidu) s-a pus în temă „legea morală", aceea care deţine puterea tainică de a-l reface pe om prin hrană. Acolo erau pomenite pâinea (caldă) şi vinul (dulce), cu efecte superioare laptelui şi vegetalelor. Se vor adăuga şi altele, după experienţe îndelungate, făcându-se distincţie între cele bune şi cele prohibite ca fiind dăunătoare, între cele *de dulce*, în creştinism, şi cele *de post*. Textele sacre indiene dădeau dezlegare pentru un număr delimitat, poate simbolic, de vegetale: „De zece feluri sunt grăunţele domestice: orez, orz, susan, fasole, mei, parâng, grâu, linte, mazăre, măzăriche. Odată măcinate, sunt înmuiate în lapte acru, în miere şi în unt topit. Se aduce ofrandă de unt" [1]. Se pare că informaţia se integrează între *crud* şi *gătit*, iar

[1] *Cele mai vechi Upanişade,* op. cit., p. 106

grâul se pierde, oarecum, în anonimat. Este vorba de *ofrandă,* nu de hrană propriu-zisă pentru oameni, de făină măcinată din diverse boabe şi „înmuiată" ritualic în lapte, miere şi-n unt topit.

Fiecare dintre alimentele de bază: pâine, lapte, carne, vin, sare dezvoltă fiinţa în direcţie morală, o umanizează. Omul bun se asociază în imaginar cu pâinea. Ea îi dă măsura, reglează relaţiile dintre semeni: „O pită de om", „Pâinea coaptă, buni oaspeţi aşteaptă", „A-i ieşi înainte cu pâine şi sare", „A fi pâine şi caş", „Bun ca pâinea a bună", „Se caută ca pâinea caldă", „Mai bine o bucată de pâine goală în pace, decât o mie de dulceţuri cu ceartă", „Cine îţi zvârle o piatră, zvârle-i o pâine".

Măsura este esenţa legii morale în toate aspectele consumului alimentar. Chiar şi cele mai preţuite şi benefice, pâinea, carnea, vinul, provoacă efecte nedorite când se face abuz. De aceea s-a dezvoltat o întinsă paremiologie negativă, destinată să reglementeze lucrurile spre cumpătare şi înţelepciune. A avut loc o bătălie dintre cele mai grele, îndelungată şi la foc mic, între „bine" şi „rău". Totul pare că s-a produs în surdină, în anonimat, dar rezultatul a fost spectaculos. A învins cumpătarea, omul devenind stăpân pe sine, ceea ce înseamnă o schimbare radicală, de esenţă. Sentinţele paremiologice din acest domeniu, al gastronomiei, arată gradul de maturizare la care a ajuns colectivitatea agro-păstorească, pe proprie răspundere, fără impulsuri străine. Sfaturile pornesc de la îndrumătorul cu autoritate recunoscută către învăţăcel: „La mâncare să ai cumpătare/ Şi la băutură cu măsură", „Şi un nebun mănâncă nouă pâini, dar e nebun cine i le dă", „Lacomul şi sătulul flămând este", „Ce folos de lapte gros?", „Mămăliga-i stâlpul casei,/ Pâinea-i cinstea mesei", „Toată lumea bea vinul, nu şi mintea", „Vinul îl bei de bun/ Şi el te face de nebun", „Pocalele multe de-ţi plac,/ Te face om sărac". Acestea se ascultă şi se învaţă, fără a fi impuse de vreo autoritate juridică. Dar nu este pedeapsă mai mare pentru cel care nu le respectă decât sentinţele administrate de mentalul colectiv:

beţiv, lacom, nesăbuit, etc. Epitetele aplicate după atentă supraveghere şi judecată au ca efect eliminarea zurbagiilor din orice colectivitate aşezată.

Indivizii atinşi de beţie cad în comicul cel mai savuros şi nu scapă o clipă de aspra judecată: „Baba-nvie de răchie,/ Moşul moare de jâgoare", „Suge, leică, şi-ţi fă suveică", „Toarnă ca într-un vas spart", „A jurat pe vin să nu mai bea rachiu", „Cine intră în cârciumă nu intră să se închine", „Crâşma ori o vinzi ori te vinde", „La beţie omul este pisică, maimuţă şi pe urmă porc", „Arama omului la beţie se arată", „Darul beţiei e cel mai rău", „Pe beţiv toţi îl arată cu degetul", „Beţivul se învaţă cu beţia şi tâlharul cu hoţia", „Beţivului şi dracul îi iese cu ocaua înainte", „Cine a băut o să bea, cine a furat o să fure", „Popa bat şi Ivan nici gustat", „Ţara arde de tătari şi el bea cu lăutari", „Lumea moare de tătari,/ Stanca bé cu lăutari", „Beţia o vindecă sapa şi lopata", „Paharu-i cât un cui,/ Când îl pui la gură, nu-i". Dintre cele patru vicii mari cunoscute la toate popoarele într-un grad sau altul: beţia, hoţia, minciuna şi lenea, prima le întrece pe toate. Beţia degradează până la animalitate, cum avertizează o zicală citată, şi condamnă la moarte; hoţia ruşinează peste măsură, iar minciuna şi lenea duc la deriziune şi la totală desconsiderare.

În diverse timpuri istorice, viciile erau puse pe seama „celuilalt", adică a vecinilor de alt neam, pentru întreţinere de relaţii încordate, de ceartă şi de acaparare de bunuri. În *Blazon populaire de la France* (Paris, Librairie Leopold Cerf, 1884, p. 5), un *corpus* paremiologic alcătuit de H. Gaïdoz şi Paul Sébillot, citim: „Pourquoi l'on dit: l'Espagnol mange, l'Allemand boit et le Français s'accommode à tout et on le renomme le signe des autres nations?". Modernii şi postmodernii inovează. Ei întemeiază asociaţii interstatale, de înţelegere, „binefacere" şi integrare, punând în circulaţie epitete mult mai neguroase şi aducătoare de sămânţă de scandal: *duşman, fascist, revanşard, învechit.* Este un mod de a „rescrie" istoria, iar tehnicile de „lucru", mult mai eficace

decât cele folosite în trecutul mai mult sau mai puţin îndepărtat, *înfometarea* cu metodă, constrângerea, minciuna, jaful, se practică intens.

3. Hrană şi magie

Chiar dacă lecţia proverbelor s-a dovedit a fi adesea eficientă în ordonarea gândirii, omul tradiţiei nu s-a desprins cu totul de calendar şi de magie; fapt explicabil atâta vreme cât îşi ducea existenţa între zile *faste* şi *nefaste.* Există o întreagă ştiinţă a fast/ nefastului (dezlegare/ interdicţie), de unde caracterul complicat al acestui bi-conceptualism aparent ireductibil, dar, prea adesea, aflat într-o incredibilă mutaţie de jocuri poziţionale, aşa încât „dezlegările" să fie limitate, iar „interdicţiile" să devină suportabile şi, de multe ori, profitabile. Le identificăm în decursul anului, pe perioade mai lungi sau mai scurte, dictate de „munci" şi de „zile", cum ar spune bătrânul Hesiod. Altele ţin de rânduiala unei singure zile, de scurte momente considerate a fi în relaţie cu mişcarea astrelor, cu viaţa de familie, cu obţinerea recoltelor etc.

Explicaţiile care se dau nu au temei în faţa omului cu gândire lucidă, mai ales că unele înţelesuri s-au pierdut pe parcurs. Ele erau credibile în timpuri îndepărtate. Un exemplu, din multe altele, ar fi interdicţia de a arunca cenuşa din vatră (gunoiul din casă) în clipa asfinţirii soarelui. Nici o legătură una cu alta, absurd pur, are îndreptăţire să exclame omul obişnuit cu gândire cauzală. „Răspunsul" se bănuieşte în subtextul îndepărtat şi ţine de imaginarul astrologic: soarele este o fiinţă ca oricare alta, harnică şi truditoare. Drumul pe boltă, cu urcuş şi coborâş, e lung şi anevoios. Apusul marchează începutul odihnei de noapte, ca a doua zi astrul să revină cu puteri refăcute şi binefăcătoare pentru toată lumea. Morala: nu este bine să fie stânjenit chiar când oboseala îl copleşeşte. Angelo de Gubernatis ne informează,

în baza lecturilor sale mitice: „Eroul solar, plin de forță, de culoare și de sănătate, cade bolnav din momentul în care noaptea îl învăluie în pânzeturile ei sumbre”[1]. Nimic mai simplu: curățenia în casă să se facă la timp; altfel, amânarea e semn de lene, viciu condamnabil.

Cântecele satirice, strigăturile și snoavele prind adesea în obiectiv femeia care uită cenușa în vatră și gunoiul după ușă. De reținut că superstiția citată se încheie cu un sfat practic, deloc minor: cenușa (de asemenea, gunoiul) să se depună la rădăcina pomului din grădină și, pe cât posibil, dis-de-dimineață, adică la răsăritul soarelui în creștere, ca să fie belșug de roade. În aparență, tot magia are câștig de cauză; dar, în fond, tratamentul pomilor în maniera arătată este recomandat de orice specialist în materie. Cu siguranță, analfabetului cu practica superstiției nici prin cap nu-i trecea că cenușa conține anumite substanțe nutritive, absolut necesare. Pentru el, întregul mediu înconjurător este animat și are nevoie de hrană ca să crească și să rodească: focul se hrănește cu lemne, și încă dintre cele mai alese, copacii cer și ei dreptul lor, altfel devin sterpi ca oamenii și „mor” (se usucă).

Mai reținem că muncile de bază (aratul, semănatul, mulgerea vitelor/oilor, țesutul, coacerea pâinii) se desfășurau după ritualuri riguroase, cu participare colectivă, sărbătorească sau individual, dar cu autosupraveghere deplină. Greu se orientează omul contemporan, desprins de mentalul agro-păstoresc, în noianul de superstiții transmise și fragmentar și rupte de fondul originar. Dar să încercăm: „Să nu măturі masa cu mâinile de pâine, că face grâul tăciune”, „Când sameni grâul să fii cu cămașa spălată și curat de noapte, ca să nu faci tăciune”, „Când te duci la semănatul grâului, în capul locului să arunci grâu în sus de trei ori și să zici: «Doamne, ajută-ne cu bine ca să se facă grâul»”, „ Când seceri la

[1] Angelo de Gubernatis, *Mythologie zoologique ou Les légendes animales*. Paris, A. Durand et Pedone Lauriel, Éditeurs. Paris, 1874, p. 2

grâu, să laşi un petecel, numai cât cuprinzi cu braţul, numit «barba lui Dumnezeu» – în mijlocul câmpului". Sunt forme de limbaj de vârstă arheologică, fără putinţă de decriptare. Impresionează grija pentru sfânta curăţenie, cultul muncii, al pâinii. Lunea, la răsăritul soarelui, era ziua fastă când intra plugul în brazdă, iar omul trebuia să se păstreze în curăţenie deplină. Pasul greşit (nerespectarea consemnului curăţeniei) putea provoca tulburări grave pe multe planuri; murdăria germina şi căpăta extensie, împânzind câmpul de neghină ori de alte plante dăunătoare. Falsitatea credinţei trece pe plan secundar; în schimb, primează moralitatea curăţeniei: în muncă, sărbătoare, joc.

Torcătoarele şi ţesătoarele erau divinizate în textele piramidelor, la Homer, la Vergiliu, la Ovidiu. La chinezi, se vorbea despre legendara ţesătoare Zhinű, „nepoata stăpânului ceresc". Ea locuia dincolo de lume, într-un ţinut mirific, „pe malul răsăritean al Râului de Argint". Acolo „ţesea la un război splendide straturi de flori. Norii îşi schimbau mereu culoarea după anotimpuri şi au început să fie denumiţi «veşminte cereşti», adică veşminte ce acopereau bolta cerească"[1]. Aşa au început să se îmbrace, în ţesături minunate, şi câmpurile, şi zeii, şi regii, şi oamenii. Asemenea mituri privind îmbrăcămintea ca dar ceresc, la fel ca hrana, circulau în toate spaţiile de cultură prealfabetă. Sunt semnele astrale cu care este înzestrat fiul de domn din legendele istorice româneşti: soarele imprimat direct pe piept, luna pe spate, iar pe „cei doi umerei", câte un luceafăr, de ziuă, de seară; în traducere: „de început" – „de sfârşit" – de domnie. Dumnezeu din colinde poartă şi el aceleaşi însemne vestimentare. După cum, prin dar de sus ori prin observaţie şi imitaţie, femeia înzestrată cu har a inventat broderiile artistice, măiestrit colorate şi împodobite cu

[1] Yuan Ke, *Miturile Chinei antice*. Traducere din limba chineză de Toni Radian. Editura Ştiinţifică şi Enciclopedică, Bucureşti, 1987, p. 143-144

imagini cosmologice în miniatură, stilizate, de la îmbrăcăminte la scoarţe şi ouă încondeiate.

Caierul de lână, de in, de bumbac, firul tors, ţesătura meşteşugită în stative minunate se revendicau de la o simbolică existenţială, mult acreditată, în lumea zeilor înainte de toate, şi cu puteri magice fără egal. Moirele, în zonele mediteraneene, Zorile, în spaţiile carpatice, treceau drept divinităţi temute şi de olimpieni. Ele opreau mersul astrelor, prelungeau ori stopau „firul" (cursul) vieţii după legi neştiute de nimeni. Noilor născuţi le aduceau în dar haine împărăteşti când norocul se întorcea cu faţa spre cel hărăzit; furcă de aur se aducea pentru fată, viitoarea gospodină a casei, bici de foc pentru micul plugar, ca să stăpânească boii năzdrăvani pe brazdă, fluier vrăjit pentru păstorul predestinat să poarte turmele prin dumbrăvile nesfârşite ale plaiului ondulat. Penelopa îi ţinea în stare de permanentă agitaţie pe orgolioşii săi curtezani, lucrând de zor la stativele de care nimeni nu avea voie să se apropie; stăpânea magia firului care făcea să crească ori să descrească împletitura de iţe, în aşteptarea rătăcitorului Ulisse. N-o să înţelegem decât cu foarte mare aproximaţie de ce în şezătorile de iarnă, în întâmpinarea Anului Nou, protagoniste erau tinerele fete nemăritate, în roluri de torcătoare, în vreme ce flăcăii se întreceau în farse dintre cele mai ciudate, de-a viaţa şi de-a moartea. Iar dacă femeia gospodină îşi vizita vecina, musai lua furca şi fusul, să se laude. Că obiceiul a decăzut, cu vremea, din sărbătorescul îndătinat, cum arată şi zicala „a pleca în sat cu fusele", asta-i altă poveste.

Râşniţa şi cuptorul erau şi ele privilegiate în topografia mitică a casei. Şi în acest domeniu, fundamental pentru existenţa dintotdeauna, dominau reguli ritualice, sub supravegherea divinităţii. Înainte de toate, cultul curăţeniei morale şi al igienei corporale desăvârşite; cum am văzut şi în legătură cu plugarul carpatic. Într-o străveche scriere hitită, regele dădea sfaturi, în numele zeului, celor care (şi în ce condiţii) erau îngăduiţi să

pregătească hrana în împrejurări consacrate prin sărbătoare, ca şi în zile de lucru:

„... cei ce pregătesc pâinea zilnică să fie curaţi. Să fie îmbăiaţi (...). Părul şi unghiile să le fie tăiate. Să fie îmbrăcaţi în haine curate. Atâta timp cât sunt necuraţi să nu prepare pâinea; să o prepare cei care sunt plăcuţi sufletului şi persoanei zeului" [1].

Şi personalului angajat cu ordinea mesei i se cerea calificare (iniţiere) şi educaţie în ce priveşte buna purtare cu oaspeţii. Asemenea legi divine s-au perpetuat şi perfecţionat în decursul timpurilor, cum am văzut, la greci, romani şi bizantini. Ne amintim că Neagoe Basarab are multe pasaje pe aceste teme în *Învăţăturile* sale. Le formulase pentru fiul său, arătându-i una dintre marile îndatoriri ce revin domniei:

„Voi toţi care sunteţi slujitori la masa zeilor, paharnici, bufetieri, bucătari, brutari, chelari, fiţi foarte atenţi cu privire la plăcerea zeilor. Daţi tot respectul cuvenit pâinii pentru prinoasele zeilor şi vaselor cu libaţie" [2].

Muncile fiind grele, la râşniţă, la cuptor, la războiul de ţesut, nu se puteau face deosebiri între iniţiere (religioasă), meşteşug, robie. Munceau „laolaltă" şi se bucurau de preţuire, după merite, cu toţii. În textele sarcofagelor ni se spune că râşniţele erau rezervate roabelor. Ne imaginăm ce scule puteau fi acelea (nişte pietre cioplite) şi cum arăta făina rezultată. Dar cei de atunci vedeau minunea: boabele transformate în făină, ceva cu totul ieşit din firea lucrurilor. Drept urmare, produsul (făina) li se părea „de aur", ca în cântecele egiptene „de muncă" şi în colindele româneşti; iar pâinea divină, să placă şi zeilor şi oamenilor care se ospătau „deopotrivă" din ea. De aceea, ţesătoarea Zhinű era imaginată într-o lume mirifică, iar roabelor li se închinau imnuri

[1] *Gândirea hitită în texte*. Studiu introductiv de Constantin Daniel. Traducere, notiţe introductive şi note de Athanase Negoiţă. Editura Ştiinţifică şi Enciclopedică, Bucureşti, 1986, p. 290
[2] Idem, p. 295

ca unor vestale. Şi locul care adăpostea râşniţa era respectat ca un adevărat templu. Sarra lui Avram din Biblie era venerată şi dată ca gospodină ideală în textele sacre. Când s-au înfiinţat la stejarul Mamvri cei trei oaspeţi cereşti, ea s-a învrednicit să-i întâmpine cu „trei măsuri de făină bună", din care a copt azime. Se numea Sarai, iar pe urmă i s-a zis Sarra, după învoirea Domnului şi i s-a hărăzit să zămislească neamul lui Israel.

Una peste alta, hrana şi vestimentaţia s-au născut în împrejurări asemănătoare şi în preajma casei. Omul s-a îngrijit de ambele, ca să supravieţuiască de-a lungul vremurilor. Dacă şi-a spus, spre luare aminte: „Golătatea mai înconjoară, însă foamea dă de-a dreptul", s-a bazat, din proprie experienţă, pe adevărul golgoluţ, verificabil şi astăzi. După împlinirea acelor trebuinţe, vine rândul altora.

4. Botanica raiului

Următoarea trebuinţă care s-a ivit, ca să vorbim la modul global, a fost *sănătatea*, iar soluţia salvatoare s-a aflat tot în preajma casei. Iarăşi femeia s-a arătat vrednică. Este vorba de aceleaşi plante „dăruite", tocmai pentru că se aflau la îndemâna omului. A trebuit să reînceapă anevoioasa muncă de cunoaştere, căreia i s-a spus în diferite chipuri şi a fost pusă din nou pe seama zeilor atoateştiutori şi salvatori. În această privinţă, documentele scripturistice pledează pentru o presupusă botanică a raiului, măreaţă şi luxuriantă. Domină verdele în frunze late şi în bătaia unei lumini mistice; sau în frunze înguste şi ascuţite ca nişte săbii. Florile mărunte, izolate ori în ciorchine, abia se zăresc printre frunzele grele. Nu se disting prin variaţie coloristică, ci se reduc la galben, violet, alb, roşu şi scânteiază ca ochii şarpelui. Copacii răsar dintre tufe, înalţi şi subţiri, având coroane în vârf ca nişte

aureole de sfinţi. Nu se deosebesc pregnant unii de alţii, cum ar fi plopul faţă de stejar, aşa că, implicit, se pierde din importanţă dacă Adam a muşcat dintr-o portocală, măslină sau dintr-un măr.

Pictura bisericească a evocat cu interes decorativ botanica edenică, pe care a integrat-o în programe iconografice riguroase. Se urmărea localizarea unor scene biblice, nou sau vechi testamentare. O celebră secvenţă iconografică, în mozaic, se păstrează în biserica din Monreale – Sicilia (sec. XIII) şi este intitulată *Facerea.* Adam şi Eva stau de o parte şi de alta a pomului mirific, iar şarpele ispititor stăpâneşte tulpina prin încolăcire. Altă imagine, la fel de celebră, se desfăşoară pe peretele nordic de la Voroneţ. Este vorba de o serie amplă de secvenţe în frescă, narând momente din existenţa edenică a protopărinţilor, inclusiv episodul izgonirii. Se confirmă că plantele erau la dispoziţia lor, să se hrănească şi să se bucure, aşa cum marele stăpân le promisese în dar, în cunoscutul moment genezic şi de graţie divină. Dacă ne luăm după înfăţişarea plantelor sau după alte indicii (care nu prea există), ni se spun puţine lucruri despre Eden sau despre grădina raiului. Aflăm, însă, că prin preajmă curgeau râurile Eufrat, Tigru, ceea ce înseamnă că minunata grădină e oarecum identificabilă. În asemenea condiţii, metafora „raiului pe pământ", pusă pe seama unui câmp înflorit, în pacea înserării, arată elemente mult mai „realiste" decât se crede la prima vedere, purtând, totuşi, marca imaginarului religios. Facem antropologie trecând, mai decis ori mai cu reţinere, prin botanica cerească sau, cum s-ar spune, cu material primit ca dar divin; în fapt, aflându-se în preajma noastră.

La fel de adevărat e că la ordinea zilei stătea grija pentru hrană. Este chiar prima instrucţiune primită de Adam; probă de credinţă, dar şi ispită a cunoaşterii, atât în accepţiune religioasă, de ascultare filială, cât şi în înţeles mai larg, pragmatic, după puterile de înţelegere ale omului lipsit, deocamdată, de orizont şi

de experienţă proprie. După izgonire, grijile au sporit. Omul s-a văzut în situaţia să-şi asigure traiul în condiţiile unei aşezări necunoscute şi fără ajutor de la nimeni. Inventarul botanic, acelaşi ori altul nou, după împrejurări, îi stătea la dispoziţie, putea să-l cultive după dorinţă, însă nu toate plantele erau „bune de mâncat" şi nimeni nu-i stătea alături să-l îndrume ca în Eden. Începea istoria zbuciumată a protopărinţilor, concretizată prin încercări grele de cucerire a hranei, unele reuşite, altele ratate, chiar dăunătoare. Pe de altă parte, existenţa omului, „izgonit" sau nu, cunoştea şi o altă latură plină de neplăceri, de boală şi de suferinţă trupească. Nici de data asta Domnul nu-i venea în ajutor. Problema în sine căpăta aspecte ale laicităţii, în cel mai exact înţeles al cuvântului. Antropologia pare că îşi croieşte drum propriu.

Plante surori. Alta era problema la şi greci şi la alţii, când ne referim la fondul de credinţe mitice, precreştine. Fiecare mare mitologie avea în panteonul divin o zeitate ţinută la mare cinste, care răspundea de sănătatea tuturor. Apolo era un astfel de terapeut universal. Îi vindeca şi pe zei şi pe oameni, fie de boli organice, fie de suferinţe sufleteşti. Cunoştinţe speciale deţineau şi înţelepţii, care îmbinau ştiinţele esoterice cu observaţii practice, dobândite prin studiul plantelor. Pytagora era „om de ştiinţă", dar practica şi cultul bobului de grâu, ca stimulent pentru sănătatea morală a omului; Plutarh era slujitor al templului, dar şi iniţiat în medicina plantelor. Se descoperea puterea magică a unora dintre ele, iar din această perspectivă se grupau în două categorii distincte. Unele plante se aflau în stăpânirea divinităţilor olimpiene, adică sub semnul „regimului diurn"; drept urmare, erau înzestrate cu puteri nutritive benefice pentru sănătatea omului. Nu ni-i putem imagina pe zei decât petrecând în ospeţe vesele şi bucurându-se de sănătate deplină; dar şi Dumnezeul creştinilor îşi îngăduia să se aşeze la masă, înconjurat de sfinţi, cu rodul grâului în faţă, planta cea mai aleasă şi sfântă.

Altă categorie de plante se comporta conform „regimului nocturn", adică erau înzestrate cu puteri sensibil diferite, venind din partea unor ființe mitice greu de identificat și de înțeles. De aceea erau culese în taină, pe lună, după rețete speciale, cunoscute numai de inițiați. Capete de serie pot fi considerate grâul și mătrăguna (*mandragora*), plante surori, dar vitrege, ca fetele din basm (a moșneagului, a babei); una bună „ca pâinea lui Dumnezeu", cealaltă „rea de mama focului".

Legenda bobului de grâu este bine cunoscută, cu mulțimea ei de variante răspândite în toată lumea. De fiecare dată când se ivește colțul verde în țarină, tot raiul cu botanica lui aleasă pare că renaște. Poate de aceea a fost întrezărit însuși chipul Mântuitorului Iisus Hristos pe suprafața îngustă, ca o *mandorlă* divină. Spre deosebire, mătrăguna s-a așezat totdeauna în derivă, păstrându-se la distanță și provocând teamă oricând și pretutindeni. Pare fața întoarsă a binelui. Poate fi „îmblânzită", dar nu prin ritualuri săvârșite la lumina zilei, ci în puterea nopții și prin jocuri esoterice sofisticate, executate de persoane specializate în ale maleficului. Mai mult, legenda i-a atribuit și ei închipuire antropologică, dar în formă grotescă, rudimentară, ca să întărească starea de neliniște, de periculozitate. Faima de plantă atotputernică și nărăvașă era cunoscută din antichitate, întreținută de personalități de vază. Orice tratat de medicină (de farmacologie) îi făcea descrieri amănunțite și o prezenta ca pe o vietate în toată regula, cu puteri suprafirești. În secolul al II-lea al erei creștine, Pseudo-Apuleius și-o imagina ca pe o plantă rară, greu de găsit, dar mereu în preajma omului, cu frunze late, lucioase și flori mărunte, de culoare roz-vișiniu-mov. „Și la Teofrast, celebrul naturalist al antichității se surprind elemente de ritual privind recoltarea rădăcinei mandragorei: planta trebuie să fie înconjurată de către recoltator de trei ori, cu sabia în mână, timp în care fața trebuie să o țină mereu spre apus. În același timp, o a

doua persoană trebuie să danseze în jurul plantei, în cerc, fredonând cântece de dragoste.

Este o reputată plantă magică, din Japonia până în Spania, trecând prin Tibet şi Egipt; în Extremul Orient creşte o varietate a mandragorei cu flori mici, roz şi cu bulbul rădăcinii puternic asemănător corpului omenesc" [1].

Cercetarea modernă a fost atrasă de latura mitică, dar şi terapeutică a plantei. Ca şi veninul de şarpe, sucul mătrăgunei, mai violent ca acela de cucută, şi-a găsit utilitatea în prelucrări farmaceutice. Astfel, *mandragora* a fost îmblânzită, iar imaginea ei catastrofică, transmutată în bine. Din registrul descântecelor practicate de „doftoroaiele satelor", succesoarele preoteselor şi terapeuţilor de odinioară, mătrăguna a devenit obiect de studiu, mai întâi al mitografilor şi al botaniştilor, apoi al farmaciştilor cu pregătire universitară. Primele preocupări de interes ştiinţific, la noi, s-au datorat lui Mircea Eliade şi lui Valeriu Butură. Încă din tinereţe, din perioada indiană, istoricul religiilor a început să se documenteze intens pentru o amplă lucrare monografică despre mitologia şi terapeutica mătrăgunei. Unele capitole au şi fost publicate în presa vremii şi reluate în volume mai vechi ori mai noi.

Zeul plantă. Când Mircea Eliade scria pe urmele lui Frazer: „A mânca – semnifică a asimila o parte a Cosmosului, mai exact, esenţa mistică a cosmosului...", nu se exprima doar în metafore. El pornea de la documente mitice, invocate adesea în volumele sale de istoria religiilor, cu referire la acte genezice. Este vorba despre mituri sacrificiale din vremuri cosmogonice, în care se narează naşterea unei plante (alimentare, medicamentoase) prin jertfirea voluntară a unui zeu; sau despre întruchiparea temporară a unei

[1] Cornel Dan Niculae, *Mătrăguna – o etnobotanică magică. Leacuri şi remedii magice.* Editura Carpathia Rex, Bucureşti, 2005, p. 22

divinităţi (spirit, duh) în arbore, plantă, floare. Aşadar, zeul se oferă ca hrană, dar pe cale accesibilă, materializată, transfigurată. Modelul cosmogonic îl constituie asiaticul Tiamat, reprezentare chtoniană (apă primordială, şarpe), care îşi împarte trunchiul în segmente astrale după o decizie criptică sau după înfruntarea cu adversarul său, uranianul Marduk.

Un model vegetaţional este şi Hainuvelle din legendele mitice africane, zeitate feminină (deci tot chtoniană), descoperită de mitografii europeni cu prilejul cercetărilor coloniale şi inclusă de exilatul român de la Chicago în seria divinităţilor benefice. Un capitol întreg din *Tratat de istorie a religiilor* este consacrat relaţiei zeu-plantă-om: *Vegetaţia. Simboluri şi rituri ale reînnoirii*. Unele subcapitole sunt lămuritoare prin însăşi formularea lor tematică: *Arhetipul plantelor de leac, Relaţia om-plantă, Căsătoria arborilor, Lupte rituale.* Plantele au comportări umane; mai bine-zis, oamenii au deprins obiceiuri şi modele de existenţă de la zei prin intermediul plantelor: „Valoarea magică şi farmaceutică a unor anumite ierburi se datorează de asemenea unui prototip ceresc al plantei sau faptului că ea a fost culeasă pentru prima oară de un zeu. Nici o plantă nu este preţioasă în ea însăşi, ci prin participarea sa la un arhetip sau prin repetarea unor gesturi şi cuvinte, care, izolând planta de spaţiul profan, o consacră”[1]. Un zeu îi dă naştere prin autosacrificiu şi tot un zeu stabileşte regulile ritualului în gesturi şi cuvinte. Respectarea textului originar şi sacru de urmaşi şi imitatori îi asigură plantei-medicament eficacitatea dorită. Mai scrie Eliade:

„Nu este vorba pur şi simplu de a culege o plantă, o anumită specie botanică, ci de a respecta un act primordial (divinitatea a cules-o pentru prima oară) pentru a dobândi o substanţă

[1] Mircea Eliade, *Tratat de istorie a religiilor*. Cu o Prefaţă de Georges Dumézil şi un Cuvânt înainte al autorului. Traducere de Mariana Noica. Humanitas, Bucureşti, 1992, p. 276

îmbibată de sacru, variantă minoră a Pomului Vieţii, izvor al oricărei vindecări”[1]. Ritul respectă canoanele mitului întemeietor. Aşadar, se execută întocmai pentru afion, rostopască, sânziană, patlagină, soc, măselariţă, etc. Mătrăguna este capul de serie, spun mitografii şi botaniştii.

Mitologiile asiatice şi nordafricane au asociat de timpuriu virtuţile nutritive ale plantelor cu cele terapeutice. În această privinţă, se citează o legendă iraniană despre taurul primordial. Se spune că din trunchiul lui au luat naştere 55 de plante alimentare şi alte 12 medicinale; probabil numere ermetice, cum se obişnuieşte în asemenea situaţii. „Osiris, ca şi Attis, Adonis, Dionysos sunt zei ai vegetaţiei, uneori identificaţi ei înşişi cu cerealele sau cu viţa de vie. Plantele cresc din sângele sau din trupurile lor, cum cresc din trupul zeiţei Druga – în credinţele indiene – în anotimpul ploios”[2]. Mitologia s-a prelungit, cu timpul, în legende botanice şi în basme; a evoluat în direcţie etiologică: naşterea florilor din fete-fecioare (Viorica, Florica, Brânduşa). Onomastica s-a îmbogăţit, aşadar, cu elemente botanice. În noua manieră a punerii numelor, perspectiva este întoarsă faţă de ordinea genezică, originară. Important mi se pare faptul că, în toate culturile pământului, scenariul plantă (floare)-om-plantă a cunoscut parcursul întreg: cu dus şi întors.

[1] Idem, p. 278

[2] Mircea Eliade, *Meșterul Manole*. Studii de etnologie şi mitologie. Ediţie şi note de Magda Ursache şi Petru Ursache. Studiu introductiv de Petru Ursache. Editura Junimea, Iaşi, 1992, p. 225

Capitolul III

HRANA PENTRU TRUP-MINTE-INIMĂ

1. Masa, prilej comportamental

Pe la începuturile mele liceale, de tradiție interbelică, atunci când școala era așezată, nu avea vreo relevanță dacă pomeneai de preocupările culinare ale lui Mihail Kogălniceanu. Patruzecioptiștii treceau drept oameni de rang ales. Ți-i reprezentai în bibliotecă, studiind cu uitare de sine, până la 20-30 de ani, absolut tot ce știința mondială reușise să tezaurizeze spre folosul umanității; sau într-o redacție de revistă, corectând și discutând frenetic pe șpalturi de presă incendiară; ori în vreun amfiteatru universitar, un fel de câmp al lui Marte, unde se înfruntau ideile cele mai curajoase și mai nobile, spre luminarea tinerei generații. Între *Introducție la „Dacia literară"* și volumul de *Rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești*, deși apărute în aceeași secvență de timp (1840 și, respectiv, 1841), prima s-a bucurat, cum era și firesc luând în seamă contextul, de glorie nedesmințită și meritată; în vreme ce a doua nu prea a fost luată în atenție. Că în *Tainele inimii* autorul consacra breslei cofetarilor pagini întinse, de interes documentaristic astăzi, iar în scrisorile de tinerețe comunica familiei și prietenilor din țară, competent și profesionist, informații despre bucătăria apuseană, în aspectele ei moderne și rafinate, toate acestea erau puse pe seama profilului biografic al viitorului om politic, dar fără interes general și semnificativ. Era bine, era rău că se dădea o asemenea interpretare în manieră selectivă? Nici nu mai e vreme să ne întrebăm.

Doar un amănunt neliniştitor se iveşte, iar dacă judecăm bine şi drept, poate căpăta importanţă; nu capitală, dar îndeajuns ca să motiveze reluarea unor registre ale problematicii, pentru o înţelegere mai coerentă chiar a mentalului epocii. Mihail Kogălniceanu nu este singurul amator de noutăţi gastronomice din vremea sa. Mă refer la *masa* ca autoritate recunoscută, ca *prilej specific* şi cu rigoare circumstanţiat, după nevoi vitale ce ţin de condiţionări multiple: cultico-magice, ritualistice, protocolare şi sărbătoreşti, casnico-familiare, identitare. Este vorba, pe scurt, de acel tip de *prilej* proiectat fie în maiestatea sărbătorescului, fie în anonimatul cotidianului, dar care îl împlineşte pe om ca fiinţă vie, complexă. Prilejul este căutat, nu impus; în orice caz, dorit, pentru că permite grupului, nu numai individului, să se manifeste potrivit propriului stil de viaţă, de gândire, de cultură. Este adevărat că autorul de „taine ale inimii" vizează cu precădere aspectele casnico-familiare ale *prilejului*; nu le uită nici pe cele ale grupului, în manifestări caracteristice. Fapt important: lui Kogălniceanu i se alătură şi un alt amator de „taine", Costache Negruzzi, coautor al *Reţetelor cercate*. Era şi el ambalat în „păcate ale tinereţelor" şi tocmai încheiase (şi îi reuşise) o secvenţă din istoria fantasmatică a Moldovei, nuvela *Alexandru Lăpuşneanu*, unde ni se înfăţişează un ospăţ de epocă, neconvenţional şi nelumesc, tip horror. Astfel, *masa – prilej* poate fi asemuită uneori cu o capcană diabolică, o miasmă a infernului. Cunoaştem asemenea imagerii din povestea biblică a lui Irod, din întoarcerea lui Ulisse, prânzurile dantești, Hamlet-ul shakespearean, scenariile capugiilor la comandă ismailită.

Aşadar, prilejul pomenit, din nuvela lui Costache Negruzzi, nu este nici pe departe o agapă spirituală, cum îşi dorea Neagoe Basarab în *Învăţăturile* sale, ci un chiolhan – asasinat; atât la propriu, în sângerarea lui, cât şi la figurat, în tulburare şi nebunie. Poate că în intenţia patruzecioptistului masa însemna un avertisment, vizând îndreptarea morală şi civică a contem-

poranilor; şi tot în chip de îndreptar erau rostuite şi comediile lui Vasile Alecsandri, îndeosebi *Chiriţele*, cu adresă la moravurile învechite ori aberante, în latura mai generală a comportamentelor, a ospeţiei, a educaţiei, toate unite într-o singură fişă caracterologică. Când Chiriţa invită lumea la masă, în stilul ei caracteristic, spectatorului nu-i rămâne decât să observe şi să judece fauna în desfăşurare.

În replică pot fi socotite întâlnirile „boiereşti" de la Mânjina, adevărate agape, în înţelesul civic (nu religios) al termenului. Acolo erau „gustate" nu numai *discursurile* politice şi culturale, de acut interes şi bine echipate spiritual; dar şi *vestimentaţia* modernă, „şic", de „ultimă oră", precum şi *meniul* ales. Altfel spus, acel „trio cultural" decisiv întru definirea comportamentală a unui ins cu educaţie şi de viţă.

Agapă şi chiolhan. Numai lemnul le uneşte, ca să se poată revendica de la ceea ce numim „masă". Dincolo de aparenţă, deosebirea de fond este ca de la rai la iad. S-ar putea observa că agapa îşi găseşte suport sufletesc în vremurile aşezate, când individul ca şi grupul au răgazul să autocultive şi să îmbunătăţească fiinţa morală şi umană; sau în chilia pustnicului ori în celula de jilavă şi de gherlă. Prilejurile în asemenea din urmă cazuri se află sub restricţie, voită ori nevoită; dar rugăciunea, ca şi însingurarea isihastă, asigură celui pus la încercare să descopere pe cont propriu „calea" spre înţeleaptă cumpătare. Sunt „răbdările prăjite" din viaţa ţăranului român, despre care vorbea învăţătorul folclorist Mihai Lupescu într-o carte de bucătărie datând de pe la 1900 (rămasă multă vreme în manuscris, pregătită pentru tipar) şi care s-ar cuveni bine cunoscută, mai ales în vremea noastră „postmodernă", căzută în ispita de nebiruit a chiolhanului. În asemenea termeni înţeleg eu, cu aproximaţie, *bucătăria vie.* Mircea Eliade, cel din moto-ul acestei cărţi, are, cu siguranţă, dreptate.

Ca să revenim, Mihail Kogălniceanu proceda, asemenea contemporanilor, după moda timpului; mai mult decât atât, bucătăria tradiţională îşi păstra statutul ei recunoscut de toată lumea, la data respectivă. Pentru variaţie, erau îngăduite şi specialităţi exotice, străine, ca o extindere a cunoaşterii şi verificării gustului autohton. Pe timpul fanarioţilor, ni se spune în *Tainele inimii*, „părinţii noştri nu cunoşteau decât curmale, rahat, smochine, coarne de mare, alune; singurele zaharicale erau pe atunci ceva confete boite, cu migdale şi sâmburi de zarzăre". Erau, totuşi, „noutăţi". Nici nu ni se relatează, măcar, că pentru altele, mult mai importante, intrate în uz (şi pe care reţetarul nici nu le mai numeşte), s-au purtat războaie grele între Orient şi Occident: „războiul ceaiului", „războiul cafelei", „războiul macului". Altele au fost aduse pe furiş, graţie temerarilor corăbieri: tarhonul, foaia de vanilie, piperul, enibaharul, foarte apreciate de armatele de gospodine ale Europei Renaşterii. Marii exploratori, Marco Polo şi Nicolae Milescu Spătarul, se avântau şi ei pe tărâmurile necunoscute şi primejdioase ale îndepărtatei Asii, ca să aducă veşti despre ispravnici şi împăraţi, dar şi secrete culinare despre care se vorbea ca-n basme. Unele l-au modificat profund pe omul european, la concurenţă cu cartea de înţelepciune. Englezul a devenit incurabil băutor de ceai, italianul şi-a revitalizat firul de macara cu sosuri picante şi aromate, francezul şi-a revizuit substanţial reţetarul de prăjituri, şi, ca acord final, toţi s-au înrobit cafelei. Dimensiunea seismului mundan produsă de invazia cafelei a fost corect surprinsă, la vremea cuvenită, de unul dintre personajele lui Mihail Sadoveanu din *Fraţii Jderi*. Autorul a evocat momentul de criză şi de încordare, când un grup (compact, iniţial) din protipendada moldoveană s-a trezit împărţit în tabere la apariţia cafelei în viaţa lor. În timp ce majoritatea, în frunte cu celebra comisoaie Ilisafta, a hulit-o în toate chipurile, s-a auzit o voce, de unde te aşteptai cel mai puţin: un preot care i-a luat apărarea cu înţelegere şi ca o premoniţie.

Se pare că preferinţele lui Mihail Kogălniceanu mergeau în altă direcţie decât în aceea a „părinţilor" săi. Fără a-şi arăta rezerve faţă de cafea, curmale ori tarhon, omul înclina mai mult spre praline, drageuri şi marţipane, după gustul nou şi diferenţiat al categoriilor europenizate. „Veacul înaintează", într-adevăr şi se simte tot mai palpabil că oraşul, viaţa modernă au făcut ca *bucătăria*, însoţită de *vestimentaţie*, poate şi invers, să se supună unui nou statut, anume acela dictat de gust şi de modă şi nu de obişnuinţele tradiţionale care au ocrotit regimul alimentar timp de milenii „sub zarişte mitului". Vechea sentinţă: „Ori te poartă cum ţi-e vorba, ori vorbeşte cum ţi-e portul" a ieşit din rol, aşa că hrana şi vestimentaţia au început să nu mai aibă funcţii strict identitare.

Evident, reţetarul comun Kogălniceanu – Negruzzi propunea specialităţi culinare şi de cofetărie neobişnuite în realitatea etnografică autohtonă şi care îşi găseau căutare în cele mai luxoase stabilimente franceze, italiene, germane. Tonul îl dăduse, printre puţini alţii, francezul Anthlème Brillat-Savarin. Pornind de la acest model, cei doi gastronomi români erau atenţi la calitatea naturală a materiilor prime, la respectarea normelor de producere, la promptitudinea şi eleganţa serviciilor. Într-un cuvânt, elementele componente ale reţetarelor vizau cu prioritate seva şi calitatea nutritivă de la origine, fără prelucrări meşteşugite, menite să abată bucatele de la firea lor, să le artificializeze. În mod curios, aceste mari personalităţi, care şi-au asumat răspunderea stimulării tradiţiei în toate planurile culturale şi ale vieţii literare („avem şi noi sujeturi de scris", „traducerile nu fac o literatură", etc.), dezvăluie laturi de gândire pe care le-am putea numi cosmopolite. Numai că ele se reechilibrează la nivelul întregului, se armonizează în totalitatea organică. Nu au fost înlăturate ostentativ practicile culinare îndătinate de dragul preţiozităţilor, după cum cei doi gastronomi nu şi-au permis să treacă la index producţiile sufleteşti ale analfabeţilor şi ale nesalonarzilor. Erau

vizate, categoric, părți constitutive ale unui organism viu, în formare. Dacă „societatea aleasă" s-a decis să preia comanda devenind „cap și începătură", adică să pornească pe drum bun, suitor, fără poticneli, se năștea speranța generală că putea să vină din urmă și grosul populației, fie „ca o turmă", dar în căutare de luminișuri. Tocmai de aceea animatorul „Daciei literare" îi certa pe cofetarii neloiali; după unele legende biografice, își făcea singur cumpărăturile ca să fie în prezentul continuu; la nevoie, punea mâna pe hârtie să dea sfaturi și să propună îndreptări. Găsea „sujeturi" de scris și de zis și pe această cale.

Cum era de așteptat, lumea nu s-a oprit la marțipan și la praline. În anii interbelici, formulele rețetare ale redactorului de la „Propășirea" erau „depășite", ca și ale profesionistului din epoca lui Tufli. Păstorel își ademenea gurmanzii cu vervă și fantezie; o rețetă din practica patruzecioptistului căpăta retușări stilistice interesante, firește, în consens cu noua fiziologie a gustului. Totuși, nimic neliniștitor, deocamdată. Formulele rețetare încă respectau condițiile gustului și măsurii, în așa fel încât masa să se mențină când și când în sărbătorescul agapei și mai totdeauna să răspundă dezideratului îndrăgit de când lumea: „minte sănătoasă în corp sănătos".

2. Alimentație și cultură

Codul alimentar a lăsat impresia unui dialect al culturii, cu reguli ferme de identificare a grupurilor umane, din aceeași tipologie a diferențierilor între *eu – tu* de *celălalt.* Mai mult decât atât, codul alimentar a avut o puternică forță de penetrare în diverse sectoare ale culturii și ale comportamentului uman. *În vestimentație*: unele sunt hainele folosite la prânz și la cina de zi cu zi, altele în momentele ceremoniale, rituale; îmbrăcămintea obiș-

nuită la masa mare, de nuntă, nu se poartă la praznicul de înmormântare; nunul, mirele, vornicul, bucătarul se disting prin însemne vestimentare, după roluri şi pe funcţii. Remarci similare sunt sesizabile pentru zona fiecărui obicei tipizat. *În ceramică*: vasele în care au fost gătite bucatele „de dulce" (chiar şi această expresie este codificată iar astăzi are o circulaţie vădit restrânsă) se lasă la o parte în timpul postului. *În participarea* şi *stabilirea* rolurilor socio-umane, administrative, religioase, familiale: stăpânul casei (preotul, domnitorul, bărbatul) stă în „capul mesei", şi în zile de lucru, şi de sărbătoare, semn că i se recunoasc în permanenţă importanţa şi puterea, după proverbul: „Cine îmi dă de mâncare îmi este şi tată şi mamă". Gospodarul îl are ca model pe Tatăl ceresc: şi Dumnezeu ocupă locul privilegiat la ospăţul divin de la poala mărului mirific din rai, fiind înconjurat de sfinţi şi de îngeri, aşezaţi după o ierarhie prestabilită. Ordinea aşezării la masă, după reguli prescrise, în cer şi pe pământ, este general acceptată şi recunoscută ca drept individual, cucerit cu trudă şi pe merit. Modelul, cum am spus, se află la Dumnezeu. Aşa se reflectă, în imaginarul creştin şi în colinde: „raiul de sus" în corelaţie cu „raiul de jos":

La Neagoe Basarab, asemenea reglementări capătă valoare de lege morală:

„Aşijderea, când şezi la masă şi vrei să-ţi aşezi boierii cei mari şi cei al doilea şi cei mici şi pre alţii pre toţi, iar tu de atunci să le păzeşti locurile, ca la a doua şedere să nu le schimbi rândurile, căci că dacă pui sluga ta la masă într-un loc, iar în al doilea rându tu îl pui mai jos, de acii (deacii) într-acel ceas să întristează inima şi să scârbeşte. Căci că el să nădăjduia dentr-acel loc ce au şăzut întăi, să câştige alt loc mai sus, iar tu, pentru unul carele-ţi iaste ţie drag, tu-l dai mai jos. Pentru aceea i se întristează inima şi se vatămă ca cu o rană, că inima omului iaste

ca sticla, deci (decii) sticla dacă se sparge, cu ce o vei cârpi?”[1]. Anton Pann a transcris scena într-o ordine întoarsă, pentru efecte comice bine ştiute. Mai mult ca sigur, ambii pornesc de la un izvor comun, Evanghelia lui Luca. Acolo se dau sfaturi ce ţin de morala creştină, în sensul că fiecare se cuvine să-şi ocupe locul printre semeni după merite dobândite de drept şi de fapt:

„Şi luând seama cum îşi alegeau la masă cele dintâi locuri, a spus oaspeţilor o pildă, zicând către ei:// Când vei fi chemat de cineva la nuntă, nu te aşeza în locul cel dintâi, ca nu cumva să fie chemat de el altul mai de cinste decât tine.// Şi venind cel care te-a chemat pe tine şi pe el, îţi va zice: Dă acestuia locul. Şi atunci, cu ruşine, te vei duce să te aşezi pe locul cel mai de pe urmă.// Ci, când vei fi chemat, mergând aşează-te în cel din urmă loc, ca atunci, când va veni cel ce te-a chemat, el să-ţi zică: Prietene, mută-te mai sus. Atunci vei avea cinstea în faţa tuturor celor care vor şedea împreună cu tine.// Căci oricine se înalţă pe sine se va smeri, iar cel ce se smereşte pe sine se va înălţa” (Luca, 14. 7 – 11).

Condica lui Gheorgaki încearcă şi ea să instituţionalizeze obiceiurile vechi şi noi la curtea domnească. Boierii slujitori participau la ospăţ numai cu încuviinţarea lui Vodă. Ei intrau în sala festivă după ranguri, în ţinută ceremonială, cu insemne identitare, jucându-şi rolurile cu grijă şi cu răspundere:

„Vel Postelnic, cu tioagul a-mână, vel Spătar cu sabia la umăr şi buzduganul în mâna dreaptă, rezemat pe pieptul său, îmbrăcaţi cu caftane stau zvorând la spatele Domnului. Vel Postelnic îmbrăcat în caftan şi cu şapte coţi de naramze legaţi peste umeri zvoreşte înaintea Domnului, şi vinul şi vutca ce se dă înaintea mesei. Cuparul pune în pahare şi vel Paharnicul cu mâna

[1] *Învăţăturile lui Neagoe Basarab către fiul său Teodosie.* Text ales şi stabilit de Florica Moisil şi Dan Zamfirescu. Cu o nouă traducere a originalului slavon de G. Mihăilă. Studiu introductiv şi note de Dan Zamfirescu şi G. Mihăilă. Editura Minerva, Bucureşti, 1971

lui dă Domnului”[1]. Aşadar, postelnic, spătar, paharnic (cupar), medelnicer, culcer, scrise cu majuscule, iată funcţii specializate şi înfiinţate pentru masa domnească. Respectarea cu stricteţe a codului alimentar, asociat cu altele (vestimentaţie, ceremonial, arme) face ca *masa*, participarea ca act, să configureze imaginea domniei, în mărire sau în cădere.

E de la sine înţeles că într-un anume sens se desfăşura *masa* domnească pe timpul lui Neagoe Basarab, cel care punea în practică teoria „cuvintelor bune de mâncat”. Când îşi îndemna feciorul să-i trateze pe comeseni cu vorbe frumoase, lăsa impresia euharistică a spiritualizării bucatelor; şi invers: bucatele pot căpăta virtuţile cuvintelor. „Iar celorlalţi care sunt ţie dragi şi stau în vorbă, tu ia pâine şi bucate den naintea ta şi vin, şi le dă cu mâna ta să mănânce şi să bea. Deaci, dacă le vei da bucate tu le dă şi cuvinte den gura ta”[2].

Alta era situaţia pe vremea lui Constantin Cantemir, când obiceiurile se amestecaseră, aşa că masa domnească devenise spectacol dezolant. Gheorgaki, observând fenomenele de deteriorare survenite pe parcurs, încerca, în *Condica* sa de la 1762, să restaureze, cum am mai spus, obiceiurile „vechi” şi „nouă”, adică să le reinterpreteze, reintegrându-le, pe cât posibil, într-o schemă ceremonială unică.

Codul alimentar are capacitatea de a înfăţişa imaginea identitară şi globală a socio-umanului dintr-o secvenţă dată de timp. Totodată, are şi perspectiva adâncimii, a selectării pe verticală a grupurilor participante şi chiar a indivizilor ca factori „de bază”. Din această cauză, codul alimentar prezintă un interes major pentru teoria mentalităţilor, iar materialul arhivistic românesc se dovedeşte a fi deosebit de bogat şi promiţător pentru

[1] *Condica lui Gheorgaki. Ce are întru sine obiceiuri vechi şi nouă a prea înălţaţilor domni*. În vol (Mihail Kogălniceanu) *Cronicile Românilor sau Letopiseţele Moldovei şi ale Valahiei*. A doua ediţiune, Tomul III. Bucureşti, 1862, p. 311
[2] *Învăţăturile lui Neagoe Basarab ...*, op. cit., p. 200-201

discuţii de specialitate. Este de ajuns să–l surprinzi pe cineva, o clipă, într-o situaţie caracteristică, dictată de prilejul mesei ca întâmpinare, pentru a înţelege cărei culturi aparţine (oraş, sat, etnie), la ce nivel de civilizaţie are acces, ce religie practică, ce grup social frecventează; într-un cuvânt, care este calitatea lui de om. *Celălalt* pândeşte şi, în funcţie de ce observă şi-i „convine", se hazardează să ia în discuţie realitatea percepută, o respinge, o acceptă, o judecă; aşadar, oferă şi el semne de identitate privind propria-i cultură şi omenie.

Spre deosebire de alte compartimente ale culturalului, alimentaţia şi masa ca prilej îl pun pe om în situaţia de a se manifesta zilnic, precum şi în cele mai caracteristice momente ale existenţei sale: ca individ în familie sau în grupul căruia îi aparţine. De aceea este greu de realizat un discurs exhaustiv asupra problemei. Mereu se iveşte ceva de adăugat, de corectat. Nimic de zis, cercetarea a ajuns destul de departe în domeniu, în manieră istoriată sau pe grupuri tematice. Profitabil mi se pare să se urmărească modul concret în care două grupuri participă la punerea în act a unuia şi aceluiaşi scenariu comportamental. Actorul, fixat sub lupă, se dezvăluie ca o carte deschisă, fără peceţi. În asemenea situaţie are şansă de izbândă abordarea secvenţială, în aşa fel încât să se ajungă la fixarea unui eşantion de comportament şi de gândire, care să fie verificat printr-o întreagă serie de cazuri asemănătoare.

Metoda eşantionării a fost experimentată în mod ştiinţific de şcoala sociologică a lui Dimitrie Gusti, cu rezultate superioare reducţionismului structuralist. Eşantioane ne-au pus la dispoziţie şi cronicarii, aduşi în contemporaneitate de Mihail Sadoveanu şi nu numai. Un exemplu de „participare" îl constituie romanul *Nunta Domniţei Ruxandra*. La derularea evenimentului marital în cauză, îşi dau concursul două grupuri etnice mult diferite ca mod de situare în cultură şi în realitatea istorică: oştenii lui Bogdan Hmielniţki, obişnuiţi cu războaie crâncene, cu incendieri de oraşe

şi sângerări de populaţie civilă; moldovenii conduşi de Vasile Lupu, domnitor incapabil de acţiuni violente, pasionat de opere ctitoriale. Se poate avansa ideea că textul lui Sadoveanu nu prezintă suficientă încredere, întrucât imaginarul romanesc păstrează oarecare distanţă, din motive literare explicabile, faţă de faptul istoriat din varianta de timp în care au vieţuit actanţii principali: Vasile Lupu – Bogdan Hmielniţki. Dar, vorba lui Jacques Le Goff: „istoria trebuie să fie făcută cu toate documentele”[1]. Literatura nu-şi pierde calitatea de „document”, atâta timp cât semnele incifrate îşi găsesc decriptare corectă.

Dacă privim nunta fiicei lui Vasile Lupu numai prin grila romanului, cercetarea depăşeşte interesul strict etnografic şi istoric. Mai precis, sfera referenţială se lărgeşte. Avem de întâmpinat dificultăţi dictate de subiectivitatea autorului. În acelaşi timp, faptul brut, originar, capătă prestanţă prin scriere şi reconstituire etnografică. El renaşte în cuprinsul fluidic al textului artistic. Dacă ţinem seama şi de faptul că Mihail Sadoveanu era un excelent cunoscător al culturii etnografice şi, deopotrivă, al istoriei, că proteja autenticitatea în modelările estetizante, înseamnă că putem utiliza cu deplină încredere informaţiile cuprinse în paginile romanului. De altfel, pot fi confruntate cu alte surse documentare. O consemnare succintă a evenimentului istorico-marital în discuţie a lăsat-o Miron Costin în *Letopiseţul* său, cu multe referinţe la situaţia grea, conflictuală, în care se afla domnia lui Vasile Lupu:

„Şi într-acesta anu au căutatu a face lui Vasilie-Vodă şi veseliia fiei sale, Roxandei, după Timuş, feciorul lui Hmil hatmanul căzăcescu, în anul 1652. Mare netocmeală în depotriva caselor şi a hirelor! Aceasta era parte o domnie de 18 ai şi împărăţiei cu bivşug şi cu cinste sămănătoare, iar cealaltă parte de doi ani ieşită

[1] Jacques Le Goff, *Imaginarul medieval. Eseuri*. Traducere şi note de Mariana Rădulescu. Editura Meridiane, Bucureşti, 1991, p. 448

den ţărănie. Ruscile cu „lado-lado" pen toate unghiurile, ginirile singur faţă numai de om, fără toată hirea de hiară" [1].

Pregătirea pentru nuntă şi masă nu are alură sărbătorească, după datină, ci de ultimatum despotic, deosebit de periculos pentru ţară. De aceea nunta lasă impresia unui rapt. Căzăcimea devenise o putere militară de temut în această parte a Europei. Hatmanul Bogdan Hmielniţki putea oricând strânge o oaste de peste 100.000 de cazaci şi de tătari, ţinând sub teroarea morţii toate ţinuturile din zonă. Ţinta predilectă era Polonia, pe care neînfricatul hatman de la Don o trecea prin „foc şi sabie" de fiecare dată când îl apuca setea de jaf. Chiar în perioada negocierilor de nuntă, „au purces asupra craiului leşescu", poate ca avertisment la adresa viitorului socru al lui Timuş. Ostilităţile au durat ceva vreme în ţara vecină, iar polonezii s-au ţinut bine; însă pagubele umane au fost de neimaginat. Cruzimea năvălitorilor din răsăritul asiatic n-a cunoscut margini, „că aşa aşezase cu soltanii, cum la acel război un rob să nu ia tătarii, ce tot sub sabie să puie, să mai împuţineze oamenii de oaste den Ţara leşească"[2].

Moldova lui Vasile Lupu era o pradă prea uşoară. Teribilul hatman avea, însă, alte planuri: dorea încuscrire, adică să pună mâna nu numai pe Ţară, dar, mai ales, pe fiica nefericitului voievod, pentru grobianul şi sălbaticul Timuş. Asocierea în luptă cu tătarii a avut un rol însemnat în făurirea imaginii despre năvălitorul din Răsărit, fapt ce s-a resimţit negativ până în zilele noastre. Totdeauna, în cazuri de agresiune extremă, chipul *celuilalt* capătă note şi culori dintre cele mai sumbre. Tătarii deja îşi creaseră nume rău pentru bestialităţile fără seamăn, săvârşite încă din secolul al XIII-lea, când au trecut „prima dată" peste

[1] Miron Costin, *Letopiseţul Ţării Moldovei. De neamul Moldovenilor.* Ediţie şi prefaţă de P.P. Panaitescu. Editura pentru Literatură, Bucureşti, 1961, p. 175
[2] Miron Costin, lucr. cit., p. 105

Nistru, pe teritoriile noastre. Numele lor devenise similar cu *pârjol, jaf, robie, moarte*. Într-un cuvânt, pentru locuitorii carpatici, care au suferit necurmate sângerări în decursul secolelor, tătarii nu erau imaginaţi ca având chipuri umane. Lui Nicolae Iorga i se datorează un portret-şablon, elaborat în spiritul oralităţii şi cu supoziţia că ar fi fost fabricat de moldovenii de altădată, victime ale năvălitorilor. În baza acestui portret hidos, crede istoricul, carpaticii îi identificau pe răufăcători. Citim:

„Mulţimea tătarilor urîţi, cu faţa galbenă, brăzdată încă din tinereţe cu adânci săpături, cu ochii mărunţi, înfundaţi în amândouă părţile nasului cârn, cu părul rar şi aspru, cu buza de jos spână, se hrăneau din bogăţiile tuturor vecinilor, îngrămădite, prin furtişaguri învingătoare, în satele lor murdare, cu bordeie nevăruite, în care numai robii munceau păzind turmele, culese în jafuri. Hanul, într-o locuinţă ceva mai răsărită, primea darurile mârzacilor, care erau boierii tătari, şi birul învinşilor. Aceştia erau tătarii, duşmanii cei mai grozavi ai tuturor celor ce nu se pot apăra”[1].

Este o fantezie literară. Autorul a intuit, însă, mecanismul psihologic de constituire a chipului, când *celălalt* se aşează pe treptele subumanului. *Eul* nu are motive să reacţioneze altfel. Şablonul revine la lumina conştiinţei totdeauna când se iveşte prilejul, indiferent de cultura şi de civilizaţia subiectului. Este şi cazul celor două categorii de participanţi la nunta narată în *Letopiseţul* cronicarului, ca şi în romanul sadovenian. Sabia şi focul transformă masa de nuntă în prilej de plâns şi de întristare, pentru unii; pentru alţii, în petrecere dezlănţuită şi în sărbătoare cu chip „grotesc”. Nu numai moartea, dar şi *masa-prilej* poate avea „o mie de feţe”.

[1] N. Iorga, *Istoria lui Ștefan cel Mare*. Ediţie îngrijită de Victor Iova. Prefaţă de Manole Neagoe. Editura Militară, Bucureşti, 1985, p. 124

Problema poate fi pusă în aceşti termeni, fără restricţii ori prejudecăţi: Sadoveanu a istoriat literatura, Nicolae Iorga a literaturizat istoria. Un citat dintr-o „istorie a animalelor" întăreşte ideea de şablon cultural, cum a fost intuit şi de Nicolae Iorga. De data asta, hunii se află în rol, ca însemn negativ privind năvala lor teribilă şi ucigaşă asupra Europei:

„Hunii, care au întreprins această dureroasă peregrinare erau un popor de călăreţi. Se cunoaşte descrierea lui Ammanus Marcellinus, un grec din Antiohia, descriere care a intrat în toate cărţile de şcoală: după opinia sa, hunii şi caii lor erau de o urîţenie respingătoare. Aveau corpuri diforme; se hrăneau cu rădăcini sălbatice; erau ţintuiţi pe caii lor; puneau carnea crudă sub şa pentru a o încălzi puţin călărind, fiindcă nu o frigeau niciodată; la fel ca animalele, hunii nu aveau nici o religie, nici măcar superstiţii. Singura lor însuşire pe care o aveau în comun cu alţi oameni era setea lor nepotolită de aur"[1]. Autorul nu dă crezare cuvintelor. De aceea, în continuare, corectează imaginea, găsind explicaţii mai plauzibile:

„Deşi acest portret pare să fie desenat după natură, el nu e decât o caricatură. Hunii nu trăiau deloc ca nişte animale sălbatice. Ei aveau idei interesante şi profunde despre univers. Istoria ascensiunii lor fulgerătoare dovedeşte că nici fizic nici intelectual, aceştia nu erau inferiori popoarelor barbare din Europa. Aveau o excelentă administraţie, simţul disciplinei, talent diplomatic şi strategic". Rămâne de văzut în ce măsură se distingeau prin „simţul disciplinei", altfel decât sălbatecii cei mai înrăiţi, ori dacă „talentul diplomatic" ceda forţei.

Era vorba mai sus de mentalul celor din jur, pe cale de a se fixa ca şablon, în baza observaţiilor directe privind

[1] Richard Lewinsohn, *O istorie a animalelor*. *Rolul lor în dezvoltarea civilizaţiei umane.* Traducere de Lucia Ruxandra Munteanu. Prefaţă şi note suplimentare de Mihail Cociu. Bucureşti, Editura Meridiane, 1988, p. 204

comportamentul în totalitatea lui, inclusiv vestimentaţie – chip – hrană – obiceiuri.

3. Între cuvinte şi bucate

Ambele îşi dau întâlnire pe calea facultăţilor culinare asociate şi/ sau comune. Cuvintele sunt esenţe ale primordialităţii, pentru cine încă mai este în putere să le perceapă şi să le înţeleagă. Prin ele, Dumnezeu a făcut lumea, ne spun textele; iar bucatele par întruchipări ale cuvintelor, rostuite şi însămânţate din geneză în trupul Pământului, de unde au ieşit plantele bune de gătit, de mâncat şi de „vorbit"; sau bucăţi din fiinţa divinităţii care s-a sacrificat din dorinţa de aventură cosmică, ieşind la iveală soare şi lună, munţi şi forme vegetale, cum ne spun mitologiile. Aşa se înţelege masa ca *dar* venit de sus, în momente de graţie; ca şi vorbirea frumoasă, de care nu se poate bucura oricine. Tehnic vorbind, cuvintele se aşează în fraze ca în reţetare, după o logică subtilă. Astfel devin practicabile, inteligibile şi comestibile, spre îndestularea celui iubitor de hrană sufletească. Ce este mai plăcut fiinţei omeneşti, atâta timp cât se păstrează ca făptură creaturată, decât o masă îmbunătăţită cu pâine, fructe şi vin, urmată de rugăciune de mulţumire şi de laudă. Despre binefacerile lumeşti ale unui astfel de tip de agapă se pomeneşte şi în *Eclesiastul*, cel mai înţelept şi mai pesimist poem din *Vechiul Testament*:

„Cu adevărat, iată ceea ce am văzut că este bine şi frumos. Să mănânce şi să bea şi să trăiască omul bine în tot lucrul cu care se trudeşte sub soare, în vremea vieţii dăruite lui de Dumnezeu, că aceasta este partea lui./ Şi ori de câte ori Dumnezeu dă omului bogăţii şi bunuri şi îi îngăduie să mănânce şi să-şi ia partea lui şi să se bucure de munca lui, acesta este un dar de la Dumnezeu./ Căci el nu se gândeşte prea mult la zilele vieţii lui, fiindcă Dumnezeu îl ţine prins cu bucuria inimii lui" (*Eclesiastul,* 5. 17-19).

Iată, cartea sfântă pledează pentru bucuria de-a mânca. În folclor se spune, în spiritul antropologiei teologice: „Omul sfinţeşte locul", în asociere cu varianta la fel de cunoscută şi de respectată: „Masa sfinţeşte omul". Este vorba de masa care înalţă şi spiritualizează prin comuniune, care-l transformă pe individul obişnuit în fiinţă sensibilă şi gânditoare, capabilă să deosebească răul de bine, urâtul de frumos. În asemenea dimensiuni ale existenţei, au deplină libertate de mişcare sfântul, geniul şi eroul, aceia care sunt chemaţi în imaginarul de totdeauna să intermedieze între Dumnezeu şi om, între „raiul de sus" şi „raiul de jos". Individului obişnuit îi revine să deprindă măsura, gândul cuminte de a se bucura, pe cât posibil, de „clipa cea repede".

Să nu se creadă că agreez discuţiile inflamate de teze religioase care, în fond, îndepărtează de adevărul de credinţă. Totuşi, omului contemporan îi stă în faţă, mai mult ca oricând, alternativa: să adopte măsura în purtare şi în vorbire, cum ne învaţă buna tradiţie; să se avânte cu nesocotinţă în vâltoarea „schimbărilor" cotidiene, fără orizont, fără moralitate. Pe scurt, să adere la bucătăria tradiţională, bazată pe produse naturale sau la alimentaţia modernă, incitantă, intens recomandată prin reclame zgomotoase şi înşelătoare. Prezintă interes şi ispită o vizită în interes culinar la orice hipermarket, fast-food, Mc. Donald' s, Carrefour, Tesco sau Walmart, unde produsele sunt rapid şi ingenios procesate, preparate, ambalate după tehnologia *case ready*, fără bănuiala de sindrom PSE în perspectivă, de vreun bacil modern tip *E coli* 0157:H7 ori *salmonela,* care să ducă direct şi urgent la toxiinfecţie alimentară, la obezitate, boli de inimă, diabet. Pizzeriile aşteaptă, cofetăriile au uşile larg deschise, vânzătoarele sunt drăguţe şi serviabile.

Prefer, aşadar, să pun pe seama idealismului mitologic şi religios povestea culinară a cuvintelor-plante, atâta vreme cât ea mai are putere concurenţială şi poate constitui un avertisment, cel puţin, privind starea noastră curentă de cădere şi de inconştient

dezmăţ sabatic. Ne vin şi scriitorii în ajutor. Peste tot, în mitologiile de mare tradiţie, sumeriană, egipteană, hitită, indiană, zeul suprem se îngrijeşte de hrana şi de sănătatea apropiaţilor săi, cele două utilităţi vitale ale organismului antropocosmic; sau se sacrifică el însuşi întruchipându-se în forme simbolice, cu valoare totemică, descoperind plantele care asigură sănătatea şi, uneori, „nemurirea". În Olimp, Zeus îşi avea bucătarul său. Şi cuparul. Oricum, bucătarul s-a născut înaintea scriitorului; şi încă în Olimp.

Ne mai spun scriitorii din vechime că oamenii de vază, cu conştiinţă de sine, se întruneau periodic împrejurul unei mese, ritualic pregătită, ca în *Ospăţul* lui Platon, ca în *Saturnalia* lui Macrobius. În acele momente alese şi rare, se învredniceau să poarte discuţii înalte, să readucă în memorie, să reconstituie şi să „facă prezente" evenimente antropocosmogonice, cu deplină încredere şi convingere că ele s-au petrecut întocmai. Masa repeta cosmogonia (Mircea Eliade). Unii vorbeau cu autoritatea iniţiaţilor şi a cunoscătorilor; ceilalţi, mai tineri, ascultau primind sfaturi bune pentru viaţa de familie şi de cetate. Aici se află, în germen, învăţământul organizat, tip *Lyceum*, ca să nu mai vorbesc de întrunirile libere ale sofiştilor. Protagoras, Socrate, Platon au pus umărul la toate. În replică, şi-au făcut loc *Satyriconul* lui Petronius, dar mai ales ospeţele scandaloase ale imperatorilor romani. De altfel, chiolhanurile celor „doisprezece cezari" (Suetonius) au echivalat cu adevărate seisme care au schimbat iremediabil destinul Romei şi al Europei. A rămas meşteşugul imitaţiei şi al invenţiei: bucătarul lui Zeus a coborât din Olimp uitând de zei, de ambrozie şi de soma. Doar scriitorul, poetul îndeosebi, se încăpăţânează să se viseze printre fericiţii olimpieni, punându-şi masca geniului, în delir erotico-bahic.

Nu trebuie să ne mire că scriitorul îşi punea uneori masca bucătarului ori memora reţete culinare pe care le împărtăşea şi altora. Neagoe Basarab se putea menţine în rezervă. Cursul vremii încă nu se mutase în direcţie renascentistă. Nici Anton Pann nu-şi

putea îngădui multe libertăţi în jocul cu măştile. Cel mult, în *Hristoitia* şi în *Povestea lui Nastratin Hogea,* se arăta preocupat de ceremonialul aşezării la masă, de ierarhia şi ordinea participanţilor, de vestimentaţie. Sub aspect instructiv, cu adresă la bunele maniere, „finul Pepelei" se apropie mai curând de ctitorul Mănăstirii Curtea de Argeş decât de tratatele de bucătărie, de *Reţetele cercate*… (Kogălniceanu-Negruzzi), carte apărută aproximativ în aceeaşi secvenţă de timp cu *Hristoitia.*

Nu ştiu dacă şi în alte literaturi s-a întâmplat ca bucătarul să-l nască pe scriitor. La noi este cazul lui Nicolae Filimon. Era mult mai apreciat printre celebrii petrecăreţi de mahala bucureş-teană (unii dintre ei, feţe simandicoase, cu descendenţe princiare), decât în lumea literară. Ştim sigur asta din cronica vremii. Lecţia lui practică şi în văzul lumii despre batalul haiducesc, mai întâi „în cârlige", apoi „în mormântul de jeratec" până făcea un „pocnet ca al unei bombe ce ieşea dintr-un tun", de se speriau şi poterile domniei, s-a păstrat în memoria contemporanilor şi nu numai. Mult mai târziu s-a hotărât s-o consemneze în scris, aşa cum o cunoaştem din *Ciocoii vechi şi noi*. Prin Al. Odobescu şi Ion Creangă, tradiţia conexiunii celor două domenii culinare (reprezentate prin masa de bucătărie şi masa de scris) a căpătat extindere în direcţie cinegetică şi-n boema marilor oraşe. Cu ani în urmă a fost dat publicităţii un *Album literar-gastronomic,* „propus, cules şi scris de Octavian Stoica şi Marius Vulpe"[1]. Figurează aici scriitori români din toate timpurile şi mulţi dintre ei se justifică în sfera esteticului numai prin arta de a fantaza pe teme gastronomice. Iar capodopera scrisă a bucătăriei româneşti avea să poarte tot semnătura unui literat, reputat practician de altfel, Radu Anton Roman[2]. Numele de *scriitor* al lui

[1] *Album literar-gastronomic.*Editat de „Viaţa Românească. Bucureşti, 1982, p. 315
[2] Radu Anton Roman, *Bucate, vinuri şi obiceiuri româneşti*. Ediţie îngrijită, îndelung revăzută şi adăugită. Editura Paideia, Bucureşti, 2001, p. 781

Radu Anton Roman s-a transformat în renume de *bucătar*, spre marea satisfacţie a zeloşilor gurmanzi care preferă *arta culinară industriei alimentare*.

Sadoveanu se dovedeşte a fi un cunoscător ireproşabil al bucătăriei tradiţionale. În sens mai larg, un etnolog complet, deţinând cunoştinţe dobândite direct de la faţa locului, după multe decenii de călătorii „de studii" prin sate. Opera lui, evocatoare şi descriptivă în manieră iconografică, furnizează informaţii de maximă încredere, din toate domeniile culturii săteşti, de la vestimentaţie la meşteşuguri, de la obiceiuri calendaristice şi de familie la cântece de pahar. Printre altele, a semnalat una dintre cele mai alese variante ale *Mioriţei*, text ce întruneşte cu aceeaşi rigoare valorile etnografico-estetice şi metafizice recunoscute de specialişti în materie.

4. Reţetare

Autorul *Baltagului* n-a întreprins culegeri folclorice în sensul profesionist al cuvântului, deşi era în deplină măsură s-o facă, înaintea multora dintre cei mari şi consacraţi. Şi-a rezervat rolul de observator „activ" în folosul beletristicii; după cum nu şi-a propus să redacteze un tratat complet de bucătărie, enciclopedic, cu preocupări descriptive, deschideri culturale şi mitologice, în sensul lui Radu Anton Roman; nici măcar un reţetar tip Kogălniceanu-Negruzzi, deşi deţinea o sumedenie de formule în această privinţă. La el, bucătăria se cuprinde în scriitură; o artă în mişcare, am spune, cuprinsă secvenţial în circuitul de zi cu zi. Hrana îl însoţeşte pe om cu perseverenţă şi în împrejurări variabile, iar popasul în sine ce i se consacră în chip de masă nu este decât un moment dintr-o întreagă înşiruire de experienţe

previzibile. E o primă caracteristică a imageriei culinarului din scrierile lui Mihail Sadoveanu.

Ar mai fi de spus că, alteori, secvenţa *masă* este pregătită din timp şi cu grijă, ca punct de ajungere, de fală şi de sărbătoresc. Aşa se întâmplă în romanul *Nunta Domniţei Ruxandra.* Alteori, *momentul* năvăleşte pe neaşteptate, se desfăşoară în etape nepre-văzute, ca o calamitate fără şansă de stăvilire. Este întâmplarea în care, până la urmă, s-a antrenat cu toată fiinţa Abatele de Marenne; ori paşnicii bătrânei din naraţiunea *La crâşma lui Moş Precu*. Mai adesea şi „mai mereu", i se consacră prilejului o clipă grăbită în decursul unei zile agitate, la un simplu popas de căruţă, sub o tufă de margine de pădure; un simplu accident repede trecător. Într-o agitaţie permanentă se află Vitoria Lipan, în peregrinările ei disperate pe Valea Bistriţei, ca şi Ionuţ Păr-Negru, în misiunile lui singuratice şi secrete, la comanda domniei. Dar chiar şi în situaţii presante, autorul îi pune pe eroi să confirme calitatea bucatelor în cuvinte cumpănite şi în gesturi ceremonioase de masă domnească. Mai este apetitul pentru aventură; orice expediţie de vânătoare sau cu undiţa, indiferent de rezultat (pagubă, câştig), se încheie cu o masă veselă, copios aromată de poveşti specifice breslei.

Cum opera scrisă a lui Mihail Sadoveanu este un para-univers de viaţă ruralo-urbană în cuprindere istorică, secvenţele culinare se arată într-o multitudine de feţe, fie şi numai schiţate, esenţializate; ar fi şi aceasta o trăsătură a „bucătăriei" sale, ca o înfăţişare a mentalului în totalitate.

„Locuitorii aceştia de sub brad, ne spune autorul despre oamenii pe care i-a iubit cel mai mult şi mai mult, sunt nişte făpturi de mirare. Iuţi şi nestatornici ca apele, ca vremea răbdători în suferinţi ca şi-n ierni cumplite, fără griji în bucurii ca şi-n arşiţele lor de cuptor, plăcându-le dragostea şi beţia şi datinile lor de la începutul lumii, ferindu-se de alte neamuri şi de oamenii de la câmpie şi venind la bârlogurile lor ca fiara în codru – mai cu

seamă stau ei în faţa soarelui c-o inimă ca din el ruptă; cel mai adesea se desmiardă şi luceşte – de cântec de prietenie. Aşa era şi acel Nechifor Lipan care acum lipsea. Aşa au întâmpinat-o în drumul ei pe Vitoria Lipan şi alţii, nu numai moş Pricop. La Borca a căzut într-o cumătrie. Le-a ieşit în cale oameni, au apucat de căpestre caii şi i-au abătut într-o ogradă. Erau aprinşi la obraz şi aveau plăcerea să cinstească pe drumeţi şi să-i ospăteze. Vitoria a trebuit să se supuie, să descalece, să intre la lăuză şi să-i puie rodin sub pernă, un coştei cu bucăţele de zahăr şi pe fruntea creştinului celui nou o hârtie de douăzeci de lei. Ş-a închinat cu paharul de băutură către nânaşi, a sărutat mâna preotului, ş-a arătat tuturor celor care vreau s-o asculte că are năcaz c-o datorie de bani la Dorna, pe care de atâta vreme o urmăreşte şi n-o mai poate împlini”[1].

Eroii din *Baltagul* parcă dau ascultare Eclesiastului („Să mănânce şi să bea şi să trăiască omul bine în tot lucrul cu care se trudeşte sub soare în vremea vieţii dăruite lui de Dumnezeu…”). Aşa este şi frumos şi bine. Iată la ce rang de maximalitate axiologică se plasează hrana, dacă îşi găseşte rostul în freamătul vieţii. Ce este mai presant în existenţa plenară a omului decât jocul, naşterea şi moartea? Să se observe diferenţa stilistică de gândire dintre reputate personalităţi ale Atenei şi documentul scripturistic citat. Pentru adeptul dialogurilor platoniene, şi frumosul şi binele, neapărat cu majuscule, sunt valori absolute, pure. Ele s-au născut din exerciţiul mintal prin eliminarea anteriorităţii contingente, pentru a se instaura în abstract ca vârfuri de gândire de neclintit. Spre această sferă înaltă tinde filosoful pentru a se crede fericit şi senin. Dincoace, hrana ca pretext de întâmpinare cu sinele şi cu semenii înseamnă un test de comportament în „clipa cea repede”. Omul participă la acest tip de spectacol existenţial pentru că aşa e „bine” şi „frumos”; şi ca să

[1] Mihail Sadoveanu, *Baltagul*. Editura Gramar, Bucureşti, 1996, p. 80-81

facă pe voia cuiva, stăpân cu adevărat peste vârfurile de gândire şi de fire, dat fiind că le are în pază. Toate fiinţează întreolaltă, şi naşterea, şi nunta, şi jocul. Vitoria le întâmpină fără tulburare evidentă. Şi, mai ales, ca să nu se simtă însingurată.

Petrecerile curg lanţ, la ordinea zilei şi cu grăbire. Celebra ospitalitate (care vine din adânca arhaitate şi nu este doar „specific românească", după cum se spune prea adesea) pare a cunoaşte aici unele restricţii. Vitoria Lipan, „străină", participă la un botez pentru că aşa se cuvine în lumea creştină; este răpită de pe drum şi dusă în faţa nunilor şi mirilor să închine cu oamenii din alaiul sărbătoresc. Ospitalitatea în adevăratul înţeles al cuvântului, cu întâmpinare ceremonială şi cu bucuria facerii de bine, eroina o găseşte la moş Pricop. El stă în calea drumeţilor ca să-i ajute la nevoie. Procedează decis, ca o datorie morală: „Ehe! Nu merge aşa, femeie. Vii de la Tarcău şi te duci la Dorna şi nici măcar nu ţi-s caii în bună rânduială. Ba mă supăr. Trebuia să baţi la uşă şi să strigi la babă să-ţi deie drumul. Să-ţi deschidă grajdul pentru cai să le puie fân sub bot. Să v-aduceţi în casă buclucurile şi să vă hodiniţi. Să vă dau o bucată de pâne uscată ş-un pahar de apă. Atâta am, atâta vă dau, dar să nu-mi faceţi mie de ruşine să staţi sub peretele meu. Şi caii să-i potcoviţi din nou. Eu îs fierar şi potcovar, iar potcoavele nu le pot bate decât mâni dimineaţa. Astăzi e sfânta Duminică. Am fost la biserică; pe urmă am făcut o leacă de popas la crâşmă". Masa anunţată nu se limitează, firește, la pâine şi apă, simboluri ale ospitalităţii domneşti. După semnele de bună primire şi în faţa bucatelor aşezate cu dărnicie, inimile se desfată, iar cuvintele frumoase curg din belşug.

Se cultivă şi ospeţia în fală şi cu ifose. Maestră în această privinţă, comisoaia Ilisafta din *Fraţii Jderi.* Marea ei dorinţă era să primească sub acoperişul casei pe însuşi domnul Ţării, să-l ospăteze cu clapon umplut, fără seamăn de gustos, „de care mânca şi Mavrichie-împărat, să-i ureze sănătate şi să-l

privească muiereşte dacă a mai încărunţit". O altă invitaţie la ospeţie, în stil românesc şi bistriţean, e înfăţişată în cartea *Măria Sa Puiul Pădurii*. Grupul de negustori de pe meleaguri îndepărtate e abătut din cale, ca în *Baltagul,* şi invitat la castel, să se bucure că ducele Valentin de Brabant o mărită pe Genoveva cu un viteaz oştean al Crucii. La *Hanul Ancuţei* e o schimbare de stil. Persoanele care se întâlnesc (aici reprezentând populaţia Moldovei în tipuri umane şi socio-profesionale: un oştean, un călugăr, un cioban, un zodier – adică un înţelept) se află în competiţie de cuvinte frumoase şi de discursuri mărturisitoare privind experienţa de viaţă încercată de fiecare în parte, pentru cunoaştere şi luare aminte, ca povestiri pilduitoare. Nu mâncare, nu băutură. G. Călinescu a reţinut, puţin contrariat, frazarea savantă şi maiestuoasă, de divan împărătesc. Puiul pregătit în ţepuşă ori pe jar, vinul adus direct din beciul rece şi întunecat nu-s decât pretexte pentru cei adunaţi la Han ca într-un popas sufletesc. Vorba frumoasă primează, pentru că încearcă să înscrie în poveste chipul păcătoasei şi trecătoarei fiinţe omeneşti. Cana de lut, nouă şi plină, atunci adusă de crâşmăriţa cea dăruită cu frumuseţe şi farmec, trebuie băută atunci, pe loc; şi răsturnată, să se scurgă ultimele picături, ca şi cuvintele de încheiere, pentru că, oricum, nu mai sunt de trebuinţă. Îi rămâne nemţeanului, altădată oştean vrednic al lui Ştefan cel Mare, să se lase prostit de lacrimi ori să caute un vrăjmaş cu care să se înfrunte în suliţe şi în săbii, reintrând în voia stăpânului Zalmoxis. În acest punct, Sadoveanu se desparte de Eclesiast.

La o primă privire, se constată mare deosebire între formula culinară preconizată meşteşugit de Radu Anton Roman şi preferinţele scriitorului din Fălticeni: primul afişind erudiţie şi spirit orăşenesc, al doilea afirmându-se pe cont propriu şi revendicându-se de la înaintaşii din adâncul anonimat. Firul care-i uneşte hotărât este dorinţa amândurora de-a se menţine în albia

autohtonismului, în tăcere precaută la ruralistul Sadoveanu, cu recunoaştere francă şi încredere nedezminţită la al doilea, mai tânăr şi mai ambiţios. Însă dacă-i interogăm pe tema reţetarelor (în forme simple: borş, sarmale, mămăliguţă, iahnie de fasole), echipajul bucatelor, meşteşugul punerii în formă şi interesul sentimental cu care este aşteptată gospodina, ai impresia că vorbesc în dialecte diferite. Cu siguranţă, bogăţia unei limbi nu stă numai în forme rafinate, uneori extenuate prin uz; e utilă şi asocierea expresiilor dialectale uitate în colţuri de vorbire, dar care aşteaptă să-şi reverse aromele în modulaţii nebănuite. La fel, obiceiurile regionale reprezintă surse de revitalizare a reţetarelor culinare. Pentru *borş,* Radu Anton Roman reţine în *sumar* 21 de „feluri", lăsând la o parte ciorbele şi supele. Mare lucru! ar spune cârcotaşul, amator de *fast-food*: o găleată de apă, un drob de sare şi o legumă. Dar fiecare reţetă în parte se bazează pe o plantă reală – miraculoasă (ori pasăre sau altă vietate), se armonizează cu aditivi numai în meşteşugirea bucătarului-poet. Dacă neştiutorul se încruntă, la început, cu neîncredere, mai cere o porţie după ce se dumireşte, ca Abatele de Marenne.

Iată o reţetă „banală" de iahnie de fasole recomandată de Radu Anton Roman în cartea citată; de fapt, sunt două variante, una la p. 229, de interes mai general, cealaltă la p. 588, „ca la Maramureş". Prima indică, mai întâi, elementele componente şi proporţiile:

„500 g. fasole boabe, 100 ml. untdelemn; 3 morcovi; 1 lingură boia; 1 lingură oţet aromat cu tarhon; 1 lingură pătrunjel; 1 lingură zahăr; 3 cepe; 2 ardei graşi; 2 roşii; 1 căpăţână usturoi; câteva fire de tarhon tocat; 200 ml. bulion gros de roşii; 1 foaie de dafin; sau, piper după poftă (care poftă, în post?); 1 ceaşcă smântână (aşa da, dar e opţional – auzi, „smântână opţională!"). Urmează „modul de pregătire:

Seara: Fasolea grijită bine se pune la înmuiat în multă apă rece.

Dimineaţa:

– se pune fasolea la fiert o oră şi jumătate, la foc potrivit, în trei litri cu apă cu sare, să scadă;

– se rad morcovii şi ceapa, se toacă din cuţit ardeii graşi şi roşiile;

– se călesc în ulei cu boia;

– se sting cu bulion de roşii şi oţet şi un pic de vin;

– se toacă usturoiul, tarhonul, pătrunjelul;

– dacă fasolea a fiert (ideal e să fi scăzut suficient cât să fie mai puţin de jumătate de litru zeamă – dar, atenţie, să nu se prindă) se adaugă zarzavatul călit, usturoiul, tarhonul, zahărul şi foaia de dafin, sare, piper, şi se lasă să bulbucească vreo zece minute, să se unească toate, dar mestecând des, să nu se ardă;

– se presară pătrunjel; e distinsă, însă, dacă o faceţi de frupt, cu smântână, e absolută" [1].

Este o reţetă savantă şi greu de realizat. Bucătăria tradiţională propriu-zisă se vede nevoită să cedeze faţă de industria alimentară cu semipreparate ce aşteaptă în galantare. Omul modern se decide pentru o soluţie mai comodă; pentru moment, el preferă să pună un pui refrigerat la aparatul cu microunde. Iahnia de fasole o amână pentru altădată când va putea să facă o escapadă prin restaurante cu colegii de birou.

Iahnia de fasole nici nu figurează în reţetarul lui Mihai Lupescu, în schimb apare borşul, excelând prin simplitate.

„El se face aşa: se fierb fasolele în oală, cu ceapă, pătrunjel, cimbru ş. a. şi, când au fiert bine, de se sfarmă lesne între degete, se adaugă şi sare. Dacă sunt fasole multe în oală, se mai ieu din ele şi se lasă în oală după gustul gospodinei de acru şi se lasă de mai dă câteva clocote. Cei ce nu sufăr de *Cel pierit*, pun în borş şi chiper negru ori roş, lăsându-l şi mai acru. Cine are pune în el şi prăjitură de ceapă cu oloi ori untdelemn. Când e gata, se pune în

[1] Radu Anton Roman, op. cit., p. 416

strachină, se lasă de se mai răceşte puţin şi apoi se dă la masă. Borşul cu fasole e mâncare de post şi, rece, e foarte bun de mâncat cu mămăligă caldă şi mai ales prăjită”[1]. Precizarea că „e de post” are înţelesul de consemn. Postul se respectă ca şi cum ar fi altă faţă a sărbătorescului: după cum sunt puse sub interdicţie bucatele „de dulce”, conform calendarului culinar, şi cele de post trec în rezervă, dacă nu sunt întâmpinate cu deriziune, în cazul că se apelează la ele în timpul rezervat postirii.

Unde a inovat bucătarul Radu Anton Roman? În abundenţă, în risipă de cuvinte şi de alimente, până la supraaglomerarea, cum s-a văzut, a reţetei. A dat amploare formulelor culinare tradiţionale, simple la origine; cum s-ar spune, le-a „modernizat”. Cât pare Sadoveanu de enervant de locvace în mai toate prilejurile, când este vorba de bucătărie se arată foarte economicos în vorbe. Informaţiile pentru o singură reţetă se culeg smoc cu smoc din mai multe locuri ale scrierilor, ca după aceea să formeze o ţesătură tare. Dacă e borş, aşa să fie, dar cu atenţie la întinderea în dreptul de stăpânire a gustului în dependenţă de alimentul tutelar: lobodă, urzică, fasole ori pasăre. Altfel, se iscă încăierare între componenţi, ceea ce duce la amestecuri indistincte, fără personalitate. În istoria bucătăriei, se pomeneşte despre un crâncen război pe tema amestecului neinspirat de legume, pe care l-a narat jucăuş Anton Pann, folosind izvoare vechi şi de încredere (*Povestea poamelor şi a legumelor*). „Finul Pepelei” prelucra o scriere veche venită în părţile noastre, ca şi legumele în cauză, din orientul medieval. Cititorul o găseşte şi în crestomaţiile de cărţi populare, de pildă într-o lucrare antologică a lui Nicolae Cartojan, *Cărţile populare în literatura română.*

[1] Mihai Lupescu, *Din bucătăria ţăranului român*. Prefaţă de Radu Anton Roman. Studiu introductiv şi bibliografie de Maria Rafailă. Postfaţă de Antoaneta Olteanu. Paideia, Bucureşti, 2000, p. 85

Fondul sumativ al reţetelor este dictat de cultură (Brillat-Savarin – Păstorel – Radu Anton Roman) sau de natură (în bucătăria tradiţională). Cartea modernă de bucate excelează în specialităţi dintre cele mai fanteziste, costisitoare, sofisticate. Asta îi şi asigura „buna reputaţie" printre gurmanzi şi maestre în arta gătitului. Nu totdeauna diversitatea concordă cu calitatea. Terminologia poate deruta. De aceea, bucatele trebuie „cercate", vorba lui Mihail Kogălniceanu, pentru a fi cunoscute. Tratatul lui Radu Anton Roman recomandă, cum am văzut, 21 reţete numai pentru borş. La Mihai Lupescu găsim 57 de variante; unele dintre ele fiind formulate cu intenţia de a se face haz de necaz: *borş de topor, borş de holtei*. Comparaţia seriilor reţetare arată, ca şi la Sanda Marin (prioritar tradiţionalistă), raportul dintre cultură şi natură, în sensul că *natura* o dovedeşte pe cealaltă în inventivitate.

O paralelă interesantă s-ar putea face, iarăşi, între *borşul cu buruieni* din cartea lui Radu Anton Roman şi formula preconizată la Mihai Lupescu. Diferenţa e aceeaşi, în stil şi elaborare. Dar să reţinem o precizare de la învăţătorul folclorist: „Borşul cu buruiene poartă diferite denumiri: după buruiana ce se pune cel mai mult în borş: *borş cu petrinjei, borş cu steghie, borş cu leuştean, borş cu ştir, borş cu lobodă, borş cu sfeclă, borş cu marar*...". Aşadar, încă o posibilă diversificare a specialităţilor după natura alimentelor. Subînţelegem şi logica *neamestecului*, punerea în evidenţă a fiecărei plante în parte prin respectarea buchetului aromatic propriu. Cine gusta un strop doar, de borş, unde domnea loboda de mai, însoţită de suratele ei supuse, nu-l uita şi nu-l confunda în veci: nici cu neasemuitul gust de ştevie, nici cu acela de urzică de pădure ori de hasmaţuchi, zbârciogi de aprilie, urechiuşe şi hulubiţe de iunie. Dar nici gustul de caras nu se confunda cu acela de boiştean, de crap ori de somn; aşa cum grasa de Cotnari se recunoştea prin gustul ei ales, ca şi frăguţa de Bohotin ori zghihara de Huşi. Cum spunea un bătrân din oastea sămănătoriştilor: după multe zile „de dulce", hribii par mai de preţ

„ca carnea". Toate erau dorite şi aşteptate să le vină rândul. A face caz de miel la Crăciun şi nu la Paşti, de piftie în iulie, sub pretextul că pofta dă năvală, nu părea o chestiune de cumînţenie printre gurmanzii carpatici.

Bucătăria lui Mihai Lupescu nu se rezumă la plante şi la borşuri. Predominante sunt brânzeturile, laptele, carnea, legumele şi fructele. Dacă este să rămânem în planul comparatismelor, pot fi semnalate 6 tipuri de brânză la Radu Anton Roman şi 17 la Mihai Lupescu; 19 feluri de sarmale la primul şi doar 2 la al doilea; 3 reţete de peşte într-o parte faţă de 6 în cealaltă. Carnea se pomeneşte din abundenţă peste tot, ca şi laptele, dar cu „restricţiile" amintite privind postul şi starea compozită/ naturală a specialităţilor finite.

Ficţiunile culinare ale lui Mihail Sadoveanu, folclorice în fond, se aşează între tratatul lui Radu Anton Roman şi *Cartea* de bucate a învăţătorului fălticenean Mihai Lupescu, cu înclinare spre acesta din urmă. Apropieri cu cartea lui Păstorel ar fi discutabile: celebrul epigramist tinde să dea mai curând satisfacţie gustului orăşenesc, prea dedulcit cu modelele care începuseră să ne răvăşească la data respectivă. Scrie şi Radu Anton Roman:

„Bon-viveur încrâncenat, Păstorel devora lauda, cultiva, cu un nesaţ fabulos, deliciul unor bucate româneşti, fără a se aplica asupra originii lor arhaice, a naturii lor cu precădere spirituală. Era citadin până în măduva pasiunilor sale franţuzite, a culturii sale hedoniste, se mulţumea doar cu strălucirea culinară a blidelor pline. Aspira, subtil şi rafinat, doar evidenţa superlativă a savorii mâncărurilor carpatine, se îmbăta cu o profundă voluptate, doar de opulenţa şi eleganţa lor materială, fără seamăn de gustoasă, ignorând matricea lor sacră, sensul sacrificial, ritualic"[1]. Iată, şi bucătarii sar, la o adică, la război. De altfel, gelozia dintre ei, ca şi cea dintre poeţi, se binecunoaşte.

[1] Radu Anton Roman, Idem, p. 164

Disputa o câştiga cel absent, anonimul. Ca să ne convingem, se cuvine să consultăm cel mai sigur document şi îndreptar pentru bucătăria românească, anume *Calendarele.* Ele încapsulează mai multe tipuri de „cărţi" (în forme secvenţiale şi din perspective multiple, mitico-religioase, socio-cosmice, ritualistice, comportamentiste), în fapt, naraţiuni şi sfaturi practice. Bucătăria este una dintre „cărţi". Legiuitorul anonim rânduieşte după trebuinţă, cu măsură şi răspundere, hrana omului, condiţionând-o de momente sezoniere, de credinţe şi de datini. *Masa-prilej* se implică, în totalitate, în *calendar* dar sub regim distributiv, după ritmica „dezlegărilor" şi a „interdicţiilor". Un „străin" nu se poate orienta nestingherit în viaţa culinară a unei comunităţi date şi compacte: sunt zile consacrate culegerii anumitor bucate „bune de mâncat"; pâinea se coace după reguli convenite, borşul se prepară în anumite zile; porcul se taie într-o zi dată şi fiecare parte (capul, inima, şoriciul) cunoaşte distribuţie calendaristică indicată; dacă mielul nu a fost sacrificat în primele zile ale primăverii, are şanse să trăiască multă vreme, iar boul harnic se cruţă pentru muncă. În anumite cazuri, interdicţiile forţează normele credibile, devenind de-a dreptul ciudăţenii: gospodinei i se interzice un aliment (nu şi celorlalţi din familie), ca să aibă spor, să spunem, în mânuirea fusului sau în alte treburi de casă; şi capul familiei trece prin situaţii asemănătoare. Aşadar, hrana nu e o simplă şi totdeauna plăcută aflare în treabă. Tradiţia are grijă să-l înalţe pe om ca „trestie gânditoare" decât să-l coboare printre animale lacome şi inconştiente.

Calendarul este o călăuză mai mult decât necesară pentru omul de bună tradiţie şi pune la dispoziţia fiecăruia experienţe de viaţă dobândite în cursul secolelor. Nu-i rămâne individului decât să apeleze la acest depozit ca să afle cum să procedeze într-o împrejurare dată. Cine respectă calendarul lunii ianuarie se vede nevoit să pregătească *masa moaşei*, pentru binele casei şi al noului născut (1 ianuarie); sau masa întru întâmpinarea preotului de Sf.

Bobotează, ca se înmulţească păsările din curte; apoi nevoia de a se face foc în câmp, lângă o fântână, iar gospodarii să se ospăteze cu cârnaţi, carne friptă, varză. Pe 16 ianuarie, „e obiceiul să se facă plăcinte, să mănânce toţi ai casei şi să dea şi de pomană. Cine nu mănâncă plăcinte în acea zi, se rătăceşte când pleacă în călătorie”[1]. Toate acestea sunt „motivate” prin credinţe, îşi găsesc explicaţia în legende locale, au modele în vieţi ale sfinţilor.

Se cunosc zile, chiar multe, când sătenii se întrec, cu bună ştiinţă, în post şi rugăciune; dar şi zile faste când bucatele alese curg din belşug. Şi într-un caz şi în altul, oamenii se angajează voluntar şi cu bună dispoziţie, în iluzia că „petrec” sărbătoreşte. Mai citim în *calendare* un pasaj oarecum antonpannesc: „Gospodina fierbe pentru masa Ajunului din toate felurile de bucate, ca să rodească peste an. Bobul se mănâncă pentru saţ, căci după bob omului îndată îi vine sete şi se simte sătul. Perjele sunt bune căci îndulcesc pe om şi-l potolesc la sfezi şi la mânii. Sarmalele să le laşi mai pe urmă, căci ele-s neamurile, ele-s sfădăuşe; cât fierb în oală, tot una clocotesc şi huiesc; şi altul nimeni nu ocărăşte decât neamul. Străinii sunt ca pâinea şi ca zahărul, sunt dulci, nu te batjocoresc. Dar mai întâi să guşti din peşte, ca să n-ai friguri peste an (…). În ajunul Crăciunului, înainte de a se gusta din grâul pregătit cu miere, se ia din el o lingură şi se aruncă în podeală, crezându-se că apoi norocul se va ţine de casă; după alţii – ca albinele, când vor roi, să se prindă bine”[2].

Se poate spune că omul mănâncă nu numai din interes propriu, organic. Dacă un iubitor al trecutului observă cât de preţuit este bobul de grâu, îndeosebi în ajunul sărbătorilor de iarnă, plantele simple, laptele, ar avea motive să se gândească la geto-dacii lui Zalmoxis – Deceneu, aceia evocaţi de Strabon, subînţelegân-

[1] Antoaneta Olteanu, *Calendarele poporului român*. Ediţia a doua, revăzută şi adăugită. Paideia, Bucureşti, 2009, p. 62
[2] Idem, p. 409

du-se o continuitate neîntreruptă dar şi în conso-nanţă cu mai noua dogmă creştină. Mihail Sadoveanu a încercat o asemenea digresiune în *Creanga de aur.*

Capitolul IV

HRANA UNIVERSALIS

1. Mitologie şi istorie

Viaţa satului patriarhal se petrecea, potrivit reglementărilor de obştie, între dangătul de clopot şi scârţîitul cobzei, în zilele îngăduite pentru cântec şi pentru horă; un calendar de muncă grea, în zilele săptămânii lucrătoare, alternând momente de rugăciune tăcută cu clipe de veselie. Străinul în trecere nu putea să-i înţeleagă uşor pe autohtoni după ritmica vieţii cotidiene, arătându-se când în grupuri compacte, în aparentă şi derutantă dezordine, când risipindu-se prin bordeie şi pe câmpuri. Marea colecţie de însemnări ale călătorilor apuseni, în trecere cu diferite interese, aşa cum se prezintă în ediţia îngrijită, mai întâi, de Maria Holban, aduce informaţii contrariante. Documentele respective sunt pătrunse când de critici aspre la adresa carpaticilor, când de caracterizări entuziaste. Aşa se întâmplă totdeauna când operează prejudecăţile şi criteriile neadecvate.

De regulă, prima impresie este aceea de primitivism şi de exotic în înfruntarea dintre culturi şi în întâlnirea cu *celălalt.* Apoi lucrurile se ameliorează, cum s-a văzut, cel puţin ficţional, în privinţa Abatelui de Marenne. Rezervele se ivesc oricând şi oriunde în societatea tradiţională, preindustrializată, când privirea se îndreaptă neabătut într-o singură direcţie. Războiul imaginat de Malthus şi împotriva lui, ne spun economiştii de eră nouă, se câştigă mărindu-se producţia cu orice preţ, în aşa fel încât oferta

să depăşească cererea, preţurile să scadă substanţial şi în joacă riscantă. Vorbim de „inginerii financiare". Cei ce gândesc astfel ştiu că omul modern este stăpânit de pofte şi de curiozitatea încercării de reţete variate şi bine monitorizate prin retorica audio-vizualului. El pune mai presus aspectul şi mai puţin valoarea nutritivă a bucatelor. Cantitatea primează. Pe această cale, se întovărăşeşte cu vita îndopată cu furaje şi cu prefabricate, ca să aibă faţă comercială şi solicitare rapidă la abator.

Mai intra sub observaţie mâncarea de post, trezind multă curiozitate călătorului. Nu era vorba doar de opusul abundenţei, cât de abstinenţă voită, îndurată uneori chiar în vecinătatea cămării pline. Faptul părea rătăcire, nebunie în care cădeau bieţii superstiţioşi şi cei săraci cu duhul. A. Brillat-Savarin consacră postului un capitol separat, de fapt minuscul în *Fiziologia gustului*. El este tratat succint şi critic din motive uşor de înţeles la un voltairian, participant activ, pe baricade, la revoluţia din 1789 ; şi convins, ca un comunist *avant la lettre*, că preoţii erau „duşmani ai statului şi ai noii ordini sociale". Cei atinşi de sindromul postirii „au crezut că dacă îşi canonesc trupul atunci când sufletul este deznădăjduit, vor putea atrage milostenia zeilor; ideea aceasta a cuprins toate popoarele şi le-a inspirat doliul, jurămintele, rugăciunile, jertfele, crimele şi înfometarea de bună voie"[1]. Comuniştii de mai târziu nu gândeau altfel. La drept vorbind, mai comod este pentru omul modern să găsească ţapi ispăşitori printre slujitorii bisericii, pentru a-şi crea iluzia libertăţii de sine, a *eu*-lui personal, în direcţie strict socio-antropologică. Dar antropologia din toate timpurile (fără „socio", o vocabulă „de dânşii inventată") nu confirmă că postirea ar avea ca ţintă „milostenia zeilor" şi nici nu este convingătoare, chiar dacă s-ar

[1] Anthlème Brillat-Savarin, *Fiziologia gustului*, Traducere de Dorina Pasca Harsanyi. Cuvânt înainte de Dan Grigorescu. Editura Minerva, Bucureşti, 1988, p. 267

ajunge la abstinența cea mai aspră. Problema nu poate fi dezvoltată în aceste cadre; la o adică, nu avem dreptul moral să le impunem înaintaşilor propriile noastre condiționări; ne mărginim la constatări exacte, de proces-verbal, fără risipă de retorisme în chip de instanță juridică.

Cu mai multă încredere ne putem adresa textelor consacrate şi sapiențiale (mitologie, paremiologie) sau sfinte (biblice, eclesiastice). Citim într-un document fundamental despre post, datorat Sfântului Vasile cel Mare:

„Teme-te de pilda bogatului dată de Domnul în Sf. Evanghelie. Desfătarea vieții l-a aruncat în focul iadului. Se pârjolea de văpaia cuptorului, nu pentru că era învinuit de nedreptate, ci de prea multă mâncare şi desvățarea ca să ştergem acel foc este nevoia de apă. Dar nu numai pentru viața de dincolo ne este folositor postul, ci chiar trupului nostru este trebuincios”[1]. Aşadar, nu porunca vreunui zeu tiran dictează comportamentul gastronomic, ci măsura şi prevederea. Şi Brillat-Savarin are uneori în vedere regimul controlat, citând multe victime ale desfătării şi lăcomiei; știința modernă recomandă şi ea postul, ca variație, dar şi ca sănătate a trupului. Calendarele populare, reprezentând știința ştiințelor antropologice, ordonează cursul vieții cu toate evenimentele de interes vital: mese obişnuite sau închinate unor zile faste, munci zilnice ori pe sezoane, momente „de trecere”, pomeniri. Zilele săptămânii, lunii, anului sunt anume distribuite, după nevoi, în zile „de frupt” alternând cu „de post”, într-o ordine „de urcuş” şi „de coborâş”, ceea ce ține de intuiția şi de socoteala omului practic şi nu de frica zeului mânios. Faptul că zilele ca unități simple ori grupate sunt patronate de personaje alese înseamnă prilej de venerație; dar şi de a menține în

[1] Sf. Vasile cel Mare, *Despre post*. În românește de Pr. D. Fecioru. Institutul Biblic şi de Misiune al B.O.R. București, 1943, p. 7

memorie, dându-le prestigiu momentelor avute în vedere, spre folosul şi (de ce nu ?) bucuria omului.

Să ne reamintim cuvintele Ecleziastului: „Cu adevărat, iată ce am văzut că este bine şi frumos. Să mănânce şi să bea şi să trăiască omul bine din tot lucrul cu care şi trupeşte sub soare în vremea vieţii dăruite lui de Dumnezeu". Unde este restricţie aici? Sf. Pavel îi recomanda lui Tit să bea „puţin vin" pentru a-şi reveni din slăbiciune fizică; Iisus Hristos îşi arăta şi el faţa la nunţi şi la mese, fie în compania „credincioşilor" ori a „necredincioşilor", ospătându-se împreună din bunătăţile pământului. În Sfintele Evanghelii apar cuvinte despre regulile postirii. Ele trebuie respectate în taină (întrucât privesc persoana răspunzătoare) şi în reculegere cu sine; iar Sf. Luca îl întâmpină pe cititor cu versete care poartă în titlu formulări precum: *Despre smerenie în ospeţe, Pilda cu cei poftiţi la cină* etc. Dacă Iisus a prefăcut apa în vin, ca un adaos corectiv, după ce nuntaşii se ghiftuiseră la Cana Galileii, este faptă de învăţătură ce se cuvine gândită prudent. Desigur, masa mesianică, pe câmp deschis şi cu mulţime, se face în chip euharistic, pentru atragere spre credinţă, cum o dovedesc pildele cu peştii şi cu înmulţirea pâinilor. Cât despre *Cina cea de taină,* ea priveşte mai mult decât pe omul din lumea „de aici". Căci „nu numai cu pâinea de pe masa zilnică", obţinută din greu şi aceasta are să se hrănească omul de zi cu zi, pentru a se regăsi ca fiinţă împlinită. Dacă secvenţa ritualică a *Frângerii* pâinii (nu a „ruperii") şi a stropului de vin împărtăşit reactualizează *Cina euharistică* duminică de duminică, fapta angajează direct numai pe credincioşii din naos; cei din pronaos şi din tindă fiind rânduiţi să le vină vremea. Cu ce nu se împacă Biserica? Iată o colindă:

„Sus la poala raiului,
Domnului Doamne,
Şade Maica Domnului
C- un pahar galbân în mână,
Tot închină şi suspină.

Vin îngerii şi-o întreabă
– Ce tot plângi, Măicuţă dragă?
– Da eu cum să nu mă plângu,
Căci sunt oameni pe pământu,
Dimineaţa când se scoală,
Nici pe obraz nu se spală,
Ci se duc la făgădău,
Suduie pe Dumnezeu,
Nu se tem că-i potopeşte,
Şi pe toţi îi prăpădeşte" [1].

Credinţele mitologico-folclorice nu sunt restrictive nici ele la modul manifest. Dacă hrană înseamnă viaţă, de ce nu s-ar încerca prelungirea acesteia până la infinit, la nemurire? O ipoteză încercată în basme putea fi corelatul existenţei: „planta vieţii", asociată cu „apa vie" (în opoziţie cu „apa morţii" şi cu plantele otrăvitoare). În vechime, erau încercări doar pe cont propriu. Primitivii visau la forme nutritive miraculoase, tip *soma*, de care se bucurau zeii. Depuneau, în această privinţă, multă râvnă spre căutare şi cunoaştere, după scenarii epice fantastice.

„Poporul, în creaţiile sale, antropomorfizează, ne spune un teolog, nu numai pe Dumnezeu, îngeri şi demoni, ci şi zilele săptămânii: Sf. Vineri, Sf. Miercuri, Sf. Duminică, şi de asemenea soarele, stelele, luna, focul, vântul, ploaia etc. Toate aceste antropomorfizări sunt încadrate în nişte povestiri pur imaginare care în majoritatea cazurilor nu au substrat scripturistic. Credinţa poporului ar fi deci antropomorfică, o credinţă în care s-au strecurat suficiente motive din religiunea primitivă"[2].

Antropomorfizare egal „căutare". În raport cu asemenea fenomene spontane, după legile oralităţii, ştiinţele moderne se

[1] Sabin Drăgoi, *303 colinde cu text şi melodie*. Craiova, Scrisul Românesc, 1925, p. 235
[2] D. Fecioru, *Poporul român şi fenomenul religios.* Editura Librăriei Teologice. Bucureşti (s. a.), p. 4

organizează în instituţii autonome, formează specialişti cu pregătire de laborator şi de bibliotecă, reluând demersul înaintaşilor într-un regim de gândire sistematică şi pozitivistă. Nu se poate spune că nu eşuează: adeseori, se văd nevoiţi să ia lucrurile de la capăt, asemenea precedecesorilor analfabeţi.

Postul şi cumpătarea nu sunt acelaşi lucru. Se apropie prin ideea de prudenţă şi îndeplinesc, deopotrivă, funcţii curative. Confirmarea o găsim, iarăşi, în documente consacrate, chiar dacă provin din zone culturale diferite ca fond şi ca orientare:

„Este lucru nebunesc să nu te bucuri de sănătatea sufletului, dar să te întristezi de schimbarea mâncărurilor, arătând că-ţi face mai mare bucurie plăcerea decât purtarea de grijă a sufletului. Săturarea opreşte plăcerea la pântec; postul, însă, urcă folosul la suflet”[1]. Şi un exemplu paralel: „Între tratamentele cu efect imediat se consideră a fi abţinerea de la orice fel de mâncare, sau de la băutură, în unele situaţii de la vin sau carne, în altele de la băi, după cum o cere sănătatea fiecăruia. Între acestea se numără şi exerciţiile fizice, ridicarea tonului vocii, aplicarea de alifii, masajul cu măsură; de fapt, masajul întăreşte pielea, cel uşor o înmoaie, cel excesiv subţiază corpul, iar cel moderat îl fortifică. Între practicile cele mai eficiente se află, însă, plimbările pe jos şi cele cu diferitele mijloace de transport; echitatea este de mare folos pentru stomac şi pentru coapse, navigaţia pentru ftizie, schimbarea de climă pentru bolile de lungă durată”[2].

Un prim eşec în căutarea hranei miraculoase (ca variantă la interogaţia premioritică privind problematica morţii), cunoaşte o formă narativă în literatura vechilor babilonieni. Eroul predestinat să intre în rol este Adapa din oraşul Eridu, fiul zeului Ēa, care s-a unit cu o muritoare. Stăpânul zeilor, Anū, divinitate

[1] Sf. Vasile cel Mare, op. cit., p. 14
[2] Plinius, *Naturalis Historia*, Vol. V. Ediţie îngrijită, prefaţă şi note de Ioana Costa. Polirom, Iaşi, 2004, p. 39

uraniană, îl cheamă pe Adapa în „cerul de sus" să-l ospăteze cu hrana nemuririi, adică să-l recunoască printre cei aleşi. Dar Ēa, tatăl, cu grija-n spinare, crede că regele zeilor intenţiona să-l piardă pe Adapa. Nu i-a înţeles intenţia generoasă. Drept urmare, i-a dat fiului sfaturi care nu l-au ajutat:

„Anū, stăpân pe ceruri, dă poruncă:
«Aduceţi hrana vieţii din belşug!
Făptura-i după gustul ei tânjeşte!...».
Şi hrană i-au adus celui flămând.
El n-a mâncat-o, însă, iar pe urmă,
Când i-au adus şi apa vieţii, el
Nu se încumeta s-o bea, deşi
Fiori treceau prin trupul lui de sete.
Dar când i-au dat veşminte să se-mbrace,
Le- a pus pe trup, nepregetând de fel;
Şi când i-au dat ulei s-a uns degrabă.
Anū îl întrebă atunci mirat:
– De ce mâncare n-ai gustat, Adapa,
Şi n-ai băut ca-n veci să fi trăit?
– Stăpânu-mi, Ēa, el mi-a dat răbdarea,
Şi sfatul de-a nu bea şi-a mă hrăni!
Şi-Anū a zis: – Chemarea lui aceasta-i!
Duceţi-l, pe pământ, de-unde-a venit!"[1].

Morala e simplă şi dură. Ea se traduce prin emistihul: „Chemarea lui aceasta-i!". Adapa nu este vrednic de nemurire: rămâne fatal redus la condiţia de om, drept urmare, moartea triumfă asupra vieţii. Diferenţa îi uneşte surprinzător pe Sf. Vasile cel Mare şi pe Plinius, în planul ontologiei, al promovării fiinţei. Explicabil, dacă intrăm în fondul lucrurilor: unul vine dinspre religie, celălalt din direcţia medicinii (cu implicaţii mitologice), cele două forme de meditaţie asupra individului ca individ, ca

[1] L. Lipin şi A. Belov, op. cit., p. 283

realitate umano-cosmică. Pe de o parte, se pledează pentru calitatea sufletească a acestuia, pentru atribute desprinse din comuniunea cu Persoana divină. Este ilustrat paralelismul antropologic Om – om; pe de alta, se încearcă delimitarea de omul abstract, invocat cu predilecţie de la pitagoreici la şcoala socratică. Religia şi morala au descoperit omul „păcătos" (şi rău), medicina l-a luat în seamă pe bolnav. Descoperirea epocală a şcolii hipocratice, resimţită şi astăzi, a fost aceea că nu există maladii preexistente, ci bolnavi la modul concret, adică indivizi care contractează pe cont propriu anumite stări incomode pentru buna funcţionare a organismului. Atenţia medicului se îndreaptă asupra individului pentru controlul corporalităţii, după cum îndrumătorul spiritual are în vedere îmbunătăţirea sufletească şi morală. Sunt izvoare ale ontologiei, ştiinţă străveche care a prins contur îndeosebi în secolul al XX-lea.

O încercare similară se află înscrisă în *Epopeea lui Ghilgameş.* Aici, problema capătă două feţe. Una narează într-o formă deghizată povestea ratată a lui Adapa. Protagonistul, Ghilgameş, la sfatul aceluiaşi Ēa, porneşte în căutarea plantei miraculoase, obsedat până la înfricoşare de enigma morţii; în alt palier al naraţiunii, se cuprinde în chenar una dintre încercările grele ale fratelui gemelar, Enkidu. Este vorba de dorinţa lui Enkidu de „a se face om", după ce a părăsit viaţa de pădure şi a intrat în lumea capitalei, Uruk. Reamintesc un pasaj la care am mai făcut referinţă:

„Sălbăticiunile îl hrăneau cu lapte;
Cu ochi uimiţi priveşte-n jurul lui,
Necunoscând ce-i pâinea dulce, coaptă.
Nu ştie ce-i pâinea, Enkidu!
Nici cât e vinul când îl guşti, de dulce..." [1]

[1] Idem, p. 128-129

O notă suplimentară şi în prelungire aduce o naraţiune chineză, tot de vârstă multimilenară, şi care dezvăluie, iarăşi, aspecte ale antropomorfizării. Un oarecare *Peng zu* trezea curiozitatea semenilor pentru că se bucura de o nesperată longevitate. Unii o puneau pe seama unui leac provenit din ciuperca arborelui de scorţişoară – *guizhi*; alţii observau că *Peng zu* făcea exerciţii fizice: alerga pe câmpii, urca pe înălţimi. Aerul putea fi şi el un element miraculos.

„În realitate, lucrurile nu stăteau nicidecum astfel. Fapt este că *Peng zu* se pricepea să gătească o minunată supă de fazan. El l-a servit cu această supă pe stăpânitorul ceresc, care a găsit-o nespus de gustoasă şi, foarte mulţumit, l-a răsplătit pe *Peng zu* cu opt sute de ani de viaţă. Dar, în pragul morţii, ambiţiosul *Peng zu* a încercat un simţământ de mare părere de rău, socotind că nu trăise îndeajuns şi că firul vieţii i se întrerupe în deplina înflorire a existenţei sale”.[1]

Apele încep să se aleagă: mai întâi, oamenii de zei. Primii preiau iniţiativa, chiar dacă ajung la rezultate care-i întristează; ceilalţi se simt diminuaţi în capacitatea de donatori. Mai mult, apelează la serviciile muritorilor. În al doilea rând, funcţia nutritivă a alimentelor începe să fie înţeleasă şi pusă în aplicaţie cu realism „ştiinţific”. Doar laptele îşi păstrează supremaţia mitică, menţinându-l pe nefericitul muritor pe treapta naturalului şi, totodată, în integritatea cosmică. Se experimentează mâncarea gătită: pe răspunderea omului, în imaginarul chinezesc; sub patronaj divin la urmaşii sumerienilor, acolo unde legenda se pregăteşte să devină istorie.

Fazanul, urmat de bibilică, raţă, curcan, somn, cerb, mistreţ, trufe, fructe „alese” intră glorios în bucătăria împăraţilor mai întâi, dar şi a multor slujbaşi de curte, din vechi timpuri şi de pretutindeni. Cu fazanul, venit din mitologie se deschide seria trofeelor

[1] Yuan Ke, *Miturile Chinei antice*, op. cit., p. 101

culinare, mândria exploratorilor şi a gurmanzilor. În special romanii au reuşit să internaţionalizeze bucătăria imperială, în sensul că provinciile cucerite depuneau la picioarele Romei bogăţiile culinare specifice, pe lângă sclavi şi aur.

„Cu cât felurile de carne şi ingredientele erau mai rare, exotice, costisitoare, cu atât erau mai bine apreciate. Erau trimişi experţi până în cele mai îndepărtate provincii ale imperiului şi chiar în străinătate, pentru a procura păsări speciale, peşte, raci, moluşte şi crustacee extraordinare şi chiar varietăţi alese de vânat, precum şi animale de tăiere. Cronicile vorbesc de bibilicile din Africa, de fazanii de la Marea Caspică, de păunii de la Media, care la început erau folosiţi pentru decor, dar mai târziu şi în bucătărie; de somonii şi de cormoranii de pe Nil, de stridiile din Helespont, ca şi de multe alte curiozităţi”[1]. Acelaşi ton îl auzim şi la Brillat-Savarin: „Tot universul a fost pus la bătaie de către soldaţi şi călători. Din Africa s-au adus bibilicile şi trufele, din Spania iepurii domestici, din Grecia fazanii Phasisului (Caucaz), din cele mai îndepărtate colţuri ale Asiei s-au adus păunii”[2]. Nu în cele din urmă, fructele: „…caisele din Armenia, piersicile din Persia, gutuia din Sidon, căpşunele din văile muntelui Ida şi cireşele, cucerire a lui Lucullus în regatul Pontului”.

Nici europenii, când le-a venit rândul să pornească în aventuri coloniale, nu s-au lăsat mai prejos. Lor li se datorează transplantarea curcanului din America de Sud, ca să se întreacă în strălucire pe mesele celor bogaţi cu fazanul adus din cealaltă parte a lumii. Săracilor li s-au rezervat porumbul şi cartoful, daruri din mult râvnita „lume nouă”.

„Luxul acesta, aflăm tot de la marele gastronom şi fiziolog francez, îşi avea ciudăţeniile lui. Aşa, de pildă, sindrofiile, unde se puneau pe masă mii de peşti sau de păsări sau mâncărurile al

[1] Richard Lewinsohn, *O istorie a animalelor*, op. cit., p. 152
[2] Anthlème Brillat-Savarin, *Fiziologia gustului*, op. cit., p. 290

căror singur merit era acela de a fi costat scump, aşa de pildă tocana gătită din creierul a cinci sute de struţi sau o alta în care se vedeau limbile a cinci mii de păsări…”[1]. Ne mai spune un autor citat: „La un banchet de nuntă din Franţa (sec. XIII-lea) se serveau mistreţi, urşi, cerbi, raţe sălbatice, păuni, diverse fripturi, piure de oaie şi boi îngrăşaţi. Lebedele, berzele, bâtlanii se găseau adesea pe masa marilor seniori”[2]. Ospeţele Ducelui de Orléans erau şi ele celebre: „Ştim din surse sigure că pe masa lui tronau, ca fineţuri de casă mare, fripturi împănate cu nemaivăzută frăgezime, plachii la fel de îmbietoare ca pe malul apei şi curcani falnici burduşiţi cu trufe” [3]. Toate acestea şi multe altele sunt pomenite cu admiraţie de autorul *Fiziologiei gustului*, dovedind o autentică disponibilitate gastronomică. Partea ciudată, dacă-l credem, este că el însuşi depăşea „măsura”: participa la chefuri de rezistenţă de tipul „care pe care”; şi i s-a întâmplat să-şi vadă partenerii de competiţie mototol pe sub masă.

Nu erau pe gustul lui Mihail Sadoveanu, nici al muncitorului cu sapa de la noi, deşi abundenţa era colosală în Carpaţi şi la ea acasă. Problema dintotdeauna, pe aceste meleaguri, a fost şi a rămas aceea a potolirii agresivităţii gustului, sub autoritatea raţiunii şi a bunului simţ. O însemnare de teren a folcloristului basarabean Petre V. Ştefănucă, unul dintre apreciaţii specialişti ai şcolii sociologice Gusti, se cuvine reţinută: „Colindând odată vara prin nişte sate de pe Valea Nistrului de Jos, unde sunt multe livezi de pomi roditori, o femeie mi-a dat să mănânc câteva mere şi pere. Eu am întrebat-o: «mata, mătuşă, de ce nu mănânci?». Ea mi-a răspuns: «Nu mănânc că nu-i vremea lor. Am părinţi şi părinţi morţi, trebuie să duc la biserică să le sfinţesc şi să dau de

[1] Idem, p. 292
[2] Richard Lewinsohn, Idem, p. 173
[3] Anthlème Brillat-Savarin, Idem, p. 303

pomană şi apoi pot să mănânc»”[1]. Restricţie, dar benevolă şi cu substrat mitologic, „păgân” şi dramatic.

Nu numai pere şi struguri dau de pomană femeile pentru a-şi îngădui să mănânce şi ele: din toate darurile pământului duc jertfă şi dau de pomană de sufletele morţilor. După credinţa generală, însuşită temeinic din izvoare sacre, „Omul nu trăieşte numai pentru poftele sale de o zi pe lumea asta, ci îşi aminteşte şi de viaţa vecinică de dincolo de mormânt” .

Jertfa ritualică a prinosului de fructe şi de vietăţi crescute în bătătură se cunoaşte de la Cain şi Abel. Dar aici este mai mult decât atât. Într-o variantă a obiceiului, sub forma colindului de gospodar, Dumnezeu însuşi este invitat ceremonios să coboare în persoană şi să participe la masa aşezată cu grijă, sub icoane:

„Dimineaţa lui Crăciun,
Lui Crăciun celui bătrân!
Cel d'om pe-afară se primblă,
Dintr-o curte-n altă curte.
Când fu la a treia curte,
Văzu Domnul scoborând
Tot pe scări de lumânări,
Pe scară dalbă de ceară.
Curse-n casă
Spuse-n masă:
«Fii veselă, jupânească,
Că ne vine-un Domn la casă!».
Cuvântul nu fu sfârşit,
Domnul din ceriu a sosit.
«Bunu-i prânzul, jupânească!»
«Dacă-i bun, hai să-l prânzim» [2].

[1] Petre V. Ştefănucă, *Folclor şi tradiţii populare*, 2. Ediţie de Grigore Botezatu şi Andrei Hâncu. Editura Ştiinţa, Chişinău, 2001, p. 302
[2] Alexandru Viciu, *Colinde din Ardeal*. Bucureşti-Leipzig-Viena, 1914, p. 30

La praznice şi la orice tip de pomenire obişnuită pe toată întinderea limbii române, se pregăteşte o masă de un tip special, deschisă spre cosmicitate, pentru vii şi morţi laolaltă, fără nici o restricţie. Se mănâncă în tihnă şi cu gândul departe. Toţi sunt prezenţi; nimeni nu cade sub masă.

Şi mai este un pasaj interesant la Mihail Sadoveanu, în *Creanga de aur*, cu privire la hrana sihaştrilor de tradiţie zalmoxiană. Ea se compunea, în parte, ca şi aceea a Genovevei de Brabant surghiunită în pustietăţi de început de lume, din: bureţi, pădureţe, alune, afine. „Acei slujitori ai lui Dumnezeu, închinaţi unei discipline a spiritului, nu le era îngăduită nici mâncarea de carne, nici băuturi ameţitoare. Într-adevăr, partea cea mai plăcută a cinei lor era o lamură care nu se mestecă şi nu se soarbe, necunoscută oamenilor de rând. Căci vorbele şi lucrurile hotărâte de Dumnezeu să rămâie taină sunt, pentru cei nedeprinşi cu ele, o primejdioasă taină". Se reiterează mitul hranei sacre, vegetale şi aromate, destinate să întărească fiinţa în întregul ei. Sihaştrii vieţuiau sus pe munte, în aerul tare al înălţimilor; se deosebeau de oamenii de rând mai ales prin hrana lor aparte, *lamura*, un fel de *soma* indiană, dăruită lor de o putere divină. Adapa, fiul lui Ēa, a fost mai norocos în varianta lui carpatică: s-a ales cu binemeritată răsplată după proba ospăţului, unde a fost invitat de însuşi regele zeilor Anū – Zalmoxis. În preajmă se afla şi arhimandritul Amfilohie, care a adus rânduială monahicească direct de la Constantinopole, dacă nu din părţile Nilului pe unde peregrinase cu folos şi Visarion Breb.

Între cei doi duhovnici, Visarion Breb (*Creanga de aur*) şi Amfilohie *(Fraţii Jderi),* se petrece o succesiune de vieţi şi de funcţii alese care nu se desluşesc uşor. Slujitorii domniei de la cetatea Sucevei observau că părintele Amfilohie purta în înfăţişare lumină duhovnicească, înfrumuseţându-i „mai ales ochii şi fruntea înaltă". Se mai ştia de la „un vraci bun şi cetitor în stele" că preasfântul se născuse în aceeaşi zi şi sub zodie comună cu

domnitorul Ştefan şi că pe amândoi îi aşteptau ani de domnie glorioasă sub semnul Crucii. S-a văzut aici „pricina pentru care sfinţitul Amfilohie este cel mai apropiat sfetnic de taină al măriei sale". În fapt, se reactualizează mitul dacic al fraţilor gemelari, despre care am scris mai pe larg cu alt prilej.

2. Simplitate şi ruralism

De la aceste două deziderate Sadoveanu nu se abate niciodată: borşul să fie atunci preparat, luat din chiupul care aşteaptă la doi paşi în tindă, fasolea din sacul din zămnic iar legumele din stratul din colţul casei (pe care Minodora le aduce fuga-fuguţa); peştele încă să se zbată pe masă când îl atinge cuţitul, iar găina să fi fost prinsă de prin ogradă şi auzită cârîind chiar atunci când omul trudit s-a aşezat pe laiţă să se odihnească o clipă înainte de a se înfăţişa la masă. Când musafirul flămând intră în casă şi aude mămăliguţa forfotind în ceaunul de tuci, ştie că e bine primit. Iată adevărate „fantezii culinare", incredibile şi de „prost gust" pentru orăşeanul postdecembrist obişnuit să meargă la Kaufland pentru a-şi procura pasărea pentru gătit adusă din Africa de Sud, pătlăgeaua din Turcia, usturoiul din Tailanda; dar procesate, dar chimizate.

Este frapant, iarăşi, la Sadoveanu, sumarul redus al preparatelor. Mai mult, ele sunt gătite direct pe plită, în oale de lut sau în nelipsitul „hârb" de ceaun; peştele, de preferat pe jar, puiul în ţepuşă, brânza de putină, nesărată tare, frământată sau în felii arătoase. Comisoaia Ilisafta îi trimite lui vodă un clapon pregătit „de mânuţa ei" (e drept, într-o cratiţă, lucru rar pe vremea aceea) şi colaci proaspeţi; iar ciobanii de pe munte îl întâmpină pe Măria sa cu o bărbânţă de brânză: „… şi să guşti, Măria ta, din fruptul oilor noastre". Vodă se învoi pe loc asigurându-i: „… brânza asta e

mai bună decât orice pe lume". Firește, o vânătoare se încheie cu un ospăţ pe cinste, cu boieri şi ţărani laolaltă, dar în stil Sadoveanu. Citez: „Pe urmă, în acea poiană dăm mâncarea. Pitarii din Dobreni au adus două sute cincizeci de pâni, câte aţi poruncit. Adăugăm oamenilor câte o ceapă şi câte-un boţ de brânză. Pentru măriile voastre au adus bucatarii de la curte oala cu sarmale, după rânduială, şi are să fie, dacă poftiţi, şi mămăliguţă caldă" (*Noaptea de Sânziene*). Un moş Antonie, schivnic prin munţii Râşca, trezea interesul vânătorilor în trecere, pentru arta lui culinară primitivă: „După cum vezi, mestecă cu mult meşteşug, pe vatră, o mămăliguţă, cum n-am mâncat demult nici eu nici dumneata, ş-a pus la fript într-un clasic hârb de ceaun costiţe şi muşchi afumat, amestecat cu bucăţi de slănină. Şi are el şi nişte brânză-n scoarţă de brad, de care ai să te minunezi"(*Caprele Sfântului Antonie*).

Dar şi un boier cam trăsnit, cu păcate de tinereţe, de huzur şi de chef „prin străinătăţi", a ales în cele din urmă calea însingurării într-o pustietate de pădure vasluiană. Lucru de mirare pentru locuitorii de prin împrejurimi, ca şi pentru ruralistul Sadoveanu. „Nebunia lui Cuconu Theodor Buzdugan se dovedeşte şi aici, că mănâncă mămăliguţă fiartă în ceaun ca noi ţăranii şi oamenii de rând, şi o femeie văduvă a unui pădurar îi face scrob de patru ouă într-un hârb de schijă, ori un borş de pui într-o oală de lut, şi nu uită să-şi aducă de la stână o bărbânţă de brânză. Cu asta trăieşte" (*Sihăstrie*). La drept vorbind: „Bun lucru, după arşiţă, zguduituri de căruţă şi trudă, să te aşezi pe poclăzi în acel ceas de tihnă de care vorbea stăpânul câşlei. Ni s-a pus dinainte balmuşul: mămăliguţă cu zer şi brânză, ş-o friptură din-tr-un sfert de batal. Se afla între noi din grăsimea şi dulceaţa acelui pământ dobrogean, o cantitate de cinci ori de şase ori mai mare decât ne făcea trebuinţă. Era mai întâi o mare îndestulare a ochilor, o plăcere mai mare decât actul fizic, care e întrucâtva brutal. Am gustat din balmuş: un deliciu, apoi am scos cu un cuţit

foarte ascuţit o felioară bine prăjită din coapsa de berbec; am gustat ş-am dat laudă lui Saban Tătarul" (*Ostrovul lupilor*).

Cum se vede, calitatea bucatelor în simplitatea lor naturală şi priveliştea mesei îl predispuneau pe Mihail Sadoveanu la meditaţii pe tema fiziologiei gustului. Ele se iveau în ambianţa locuitorilor bălţii amintind de convivii lui A. Brillat-Savarin, cu deosebire antrenaţi în discuţii elegante despre filozofie şi arte, bucurându-se epicureic mai mult cu poveşti despre prepararea ciocolatei ori a budincii, mai puţin cu îndeletnicirea de a împărţi porţiile şi de a tăia subţire ori la calup bucăţile prea darnice şi peste putinţă de dovedit. Tocmai datorită caracterului dominant narativ al cărţii *Fiziologia gustului*, Dan Grigorescu, în *Cuvânt înainte* la traducerea în română a autorului francez, comentează lucrarea din perspectivă literară şi estetică, încadrând-o într-o serie prestigioasă, de la *Fiziologia căsătoriei* (Balzac) la *Fiziologia plăcerii* (Paolo Montegazza) şi la *Fiziologia criticii* (Albert Thibaudet). Se produsese un moment de destindere în existenţa oamenilor, favorizând jocul social şi de salon pentru discuţii elevate, mesele strălucitoare, nu neapărat bogate, fiind pretexte pentru antren şi bună dispoziţie. Lumea lui Petronius şi a celor „doisprezece cezari" era uitată. *Gustul culinar* ales avea şansa să fie recunoscut în lumea esteticului. Doar tratatele clasiciste nu-l acceptau alături de *auz* şi de *văz,* abilitate în receptarea frumosului. Acestora li se recunoştea capacitatea de a penetra în esenţa lucrurilor, sprijinind logica formală să elaboreze concepte şi judecăţi de valoare. Nici Brillat-Savarin, nici Paolo Montegazza nu au suprasolicitat capacitatea *gustului* dincolo de aspectul fiziologic al receptării, însă îl întâmpinau cu oarecare cochetărie. În schimb, estetica teologică era mai decisă în evidenţierea *gustului, mirosului, pipăitului*, fără să le diminueze pe celelalte două: *mirosul* prevestea apropierea suprafiinţei prin mijloace consacrate (smirnă, tămâie); sfânta prescură era calea de *pregustare* a fiinţei Mântuitorului; orbul recunoştea haina sfântă prin *pipăire* şi

înţelegea cine o purta; Sfintul Toma se lăsa încredinţat mai mult de pipăit decât de văz.

Ca să revenim, natura în deplinătatea ei organică, nealterată şi primitivă se arăta darnică pentru ruraliştii carpatici; se remarca prin abundenţă şi simplitate. Potrivit imaginarului sadovenian, produsele ei şi-au păstrat calitatea neatinsă, din primele zile ale cosmogenezei, hrănitoare şi medicamentoasă. Masa nu înseamnă numai împlinirea unei nevoi imediate, dar şi semnul unei mulţumiri conţinute în ritual şi în tăcere. Mai ales că putea fi găsită de-a gata, aşteptând să fie agonisită de pe câmp, din pădure, din ape. Genoveva de Brabant, obişnuită să fie slujită şi să trăiască în belşug, nu disperă când se trezeşte în pustietate; se salvează intrând perfect în rolul unei muntence din zona Neamţului sau de la Bradu-Strâmb. Pentru Mihai Lupescu, iubitor nedezminţit al simplităţii, Genoveva de Brabant ar fi fost o gospodină ideală:

„După multe zile de căutări, Doamna Genoveva găsi, în sfârşit, într-un fund de vâlcea, izvorul de slatină de care avea nevoie şi astfel putu să se folosească de alte daruri ale pădurii. Pânişoarele, râşcovii şi hribii apărură pe vetriţa din jurul focului şi în şiraguri lungi la soare pentru proviziile de iarnă. Comoara aceasta sporea mai ales în jir şi alune. Asistată de câne şi de copil, doamna aduna grămezi mari în marginile poenilor şi le căra încet şi cu grijă în peşteră. Când se întâmpla să aibă Golo mai mult noroc la vânat, afuma o parte din carne ş-o punea la bătaia luminii lângă hribi. Astfel îi poruncea Dumnezeu prin înţelepciunea pe care o pusese în fiinţa ei" (*Măria Sa Puiul Pădurii*).

Istoricul Constantin C. Giurescu venea pe urmele Genovevei şi lui Mihai Lupescu, atunci când scria, după experienţă proprie de bibliotecă şi de teren: „În afară de lemn – produsul esenţial – pădurea ne mai dă şi tot felul de alte bunuri: *fructele ei* – fragi, zmeură, mure, afine, coacăze de munte, coarne, porumbe, măceşe, mere şi pere pădureţe; apoi nuci, alune, castane; după aceea, bureţi şi ciuperci, în sfârşit, răşină şi iască".

Observaţia poate fi extinsă şi la Mihail Sadoveanu, în sensul că munţii, pădurile, câmpurile, bălţile reprezentau mari rezerve de hrană, plus considerabile, dacă nu chiar fabuloase venituri băneşti. Constantin C. Giurescu distinge, referindu-se doar la pădure, trei categorii de produse naturale. Mai întâi: „Zmeura, fragii, murele, afinele, coacăzele de munte, porumbele, şi, recent, cătina au devenit produse căutate la export, fie proaspete, fie sub formă de pulpă, fie prelucrate ca gemuri şi siropuri. Aceste bogăţii ale pădurilor noastre capătă o importanţă tot mai mare. Acelaşi lucru se poate spune şi despre ciupercile şi bureţii pădurii. Mănătărcile sau hribii, atât de apreciate, uscate, în postul Paştilor, gălbiorii cărora în Transilvania li se spune urechiuşe, zbârciogii, bureţii vineţi de fag – zişi şi păstrăvi – ce se păstrează muraţi toată iarna, bureţii lăptoşi, ghebele, creasta cocoşului şi atâtea alte soiuri au fost şi sunt un preţios adaos în alimentaţia sătenilor şi a unora dintre orăşeni care cunosc această variată şi excelentă bogăţie a pădurilor noastre. Ea a început să fie cerută tot mai insistent la export. Din afine se face şi un apreciat rachiu; de altfel asemenea distilate se pot obţine şi din celelalte fructe ca zmeura şi mura”[1]. Apoi: „Pădureţii – merii, perii, vişinii, cireşii sălbatici – abundă în pădurile noastre, ca şi cornii şi scoruşii, determinând o bogată toponimie. Ieromonahul Partenie, călătorind, între 1830 şi 1840, de-a lungul Dunării Dobrogene, de la Măcin în sus, relevă frecvenţa acestor pădureţi, afirmând: «În pădure, mai mult de jumătate sunt pomi roditori: peri, meri, vişini, cireşi, nuci feluriţi, corni şi viţă sălbatică»”[2]. În sfârşit: „Ghinda şi jirul sunt pomenite documentar încă în evul mediu timpuriu; în Transilvania, pădurile de stejar şi de fag apar în acte, cu referinţă la acest rod al lor care

[1] Constantin C. Giurescu, *Istoria pădurii românești. Din cele mai vechi timpuri până astăzi.* Ediția a doua, revăzută și adăugită. Editura „Ceres”, București, 1976, p. 255-256

[2] Constantin C. Giurescu, *Istoria pescuitului și pisciculturii în România*, I. București, Editura Academiei, 1964, p. 181

aducea un venit serios. Pe domeniul Ardud din Crişana erau păduri imense în care se aduceau la îngrăşat, în 1566, porci nu numai de pe domeniu, dar şi din târgul Carei şi din alte locuri. Se dădea un porc din zece din cei îngrăşaţi cu ghindă sau jir; dacă erau ţinuţi numai la păşune, se dădea un porc de turmă. Din socotelile pe 1588 ale acestui domeniu rezultă că s-au adus în pădurile lui 5427 de porci din 42 de sate, plătindu-se drept dijmă 200 de porci. Foarte întinse (*immanes sylvae*) erau şi pădurile de la târgul Beltiug, ce ţineau până la Cehu, tot în Crişana, păduri oprite, aşa cum ne arată un act din 1566, mai mult pentru porci decât pentru lemnul de construcţie”[1].

Asemenea roade-daruri de îndepărtată poveste erau fireşti şi îndestulătoare pentru omul locului, născut şi crescut între codri, ape, câmpii mănoase. Să nu judecăm obişnuinţele lor culinare, dictate de împrejurări specifice, prin şabloanele noastre moderne rezultate din experienţe cu totul opuse şi naturii, şi culturii. Cine-şi face cumpărăturile direct de la supermarket, plătind *cash* şi obsedat în permanenţă de starea cămării sale, se comportă cu totul diferit faţă de cultivatorul de peste veac, având vitele în ogradă, pomii la câţiva metri în propria-i grădină, peştii în balta de la marginea satului; fără grija că mâine-poimâine n–ar mai putea ajunge la ele. Şi tot aşa: omul din vechime era mulţumit cu hrana din apropiere: săracă, simplă, naturală. Dacii erau vestiţi ca „mâncători de lapte”, grecii nu puteau trăi fără peşte, italienilor li se spune şi astăzi „macaronari”. Cine este împătimit după carne nu are motive să-i blameze pe vegetarieni. Aşa cum trecerea de la *crud* la *gătit* şi formula diversului culinar ţine de experienţă îndelungată şi de istorie. Omului de astăzi i s-ar părea absurd să se restrângă la roadele culese de pe câmpie; cel de ieri, dacă ni l-am imagina într-un supermarket, ar fi vădit ezitant arătându-i-se

[1] Constantin C. Giurescu, *Istoria pădurii* ..., Idem, p. 251 – 252

cutii de conserve, pachete de carne congelată ori prune în februarie.

Şi în domeniul pisciculturii istoricul îl confirmă pe scriitorul-etnograf, în acelaşi timp amator de undiţă. Este adevărat că literaţii, cum am mai spus, s-au aflat mai mult în treabă privind afacerile culinare, menţinându-se, de regulă, în spaţiul culturii şi al jocului de societate. Două exemple devenite celebre o dovedesc de la sine. Al. Odobescu a ridicat vânătoarea la rang de aventură şi de artă în al său „fals tratat de…" (*Pseudokinegheticos);* iar Ioan Al. Brătescu-Voineşti nu s-a lăsat mai prejos publicând volumaşul *Cu undiţa*, un veritabil mic şi instructiv tratat de pescuit. Sadoveanu a învăţat aceste meserii asociindu-le cu bucătăria. Asta n-au făcut-o colegii de breaslă citaţi, nici mai perseverentul Păstorel Teodoreanu. Cel mult, autorul *Hronicului măscăriciului Vălătuc* s-a menţinut în tradiţia lui A. Brillat-Savarin (cum a arătat, oarecum exagerat, Radu Anton Roman), autorul frencez fiind descoperit, totuşi, de europeni după 1900; cu deosebirea că scriitorul român a dat jocului de salon („masa ca prilej"), sclipitor şi graţios, pe gustul duceselor, o alură boemă, transmutându-l la iarbă verde, la umbra cireşilor în floare sau în pivniţă, mai aproape de licoarea vieţii.

Sadoveanu făcuse ucenicie cu undiţa la Paşcani, pe Valea Siretului. După ce a avansat în cunoştinţe, s-a mutat la Fălticeni, ca să rămână în egală apropiere de Siret, de Moldova şi de Bistriţa. Acolo era „raiul" peştilor şi al pescarilor. Un bătrân împătimit în meserie şi excedat de năvala agresivă a vieţuitoarelor bălţii, de freamătul necurmat din stufărişuri, avea obiceiul să spună: „Apoi aicea, domnilor, dacă nu-i mâncăm noi pe peşti, ajung să ne mănânce ei pe noi. La închisori şi la lese şi-n jurul cherhanalelor, am văzut foind în baltă atâta peşte încât, într-adevăr, am avut spaima unei invazii" (*Împărăţia apelor*).

Impresia fabulosului o furnizau şi alte locuri din ţară, nu numai centura de bălţi din jurul Fălticenilor străjuite de râurile de

legendă, Moldova, Siretul, Bistriţa. Situaţia generală îşi găseşte expresia (în cifre, descrieri şi rapoarte) în masiva lucrare a lui G.C. Giurescu, *Istoria pescuitului şi a pisciculturii în România.* Ni se spune, printre multe altele, că pescuitul reprezenta în Ţările Române o ocupaţie aducătoare de mari venituri, din cele mai vechi timpuri, alături de păstorit şi de agricultură. De aceea se bucura de atenţie din partea domniei şi a administraţiei de curte. Stolnicul răspundea direct de piscicultură, ocupând al doilea rang boieresc, după logofăt. Dobrişean, din cunoscuta baladă populară, cu pretenţie la domnie, era pescar, iar Alexandru Lăpuşneanu, fost stolnic, a şi ajuns în fruntea statului. Pe de altă parte, peştele devenise semn heraldic pentru Bârlad, Galaţi, Calafat, Tulcea, Făgăraş, Dolj, Tutova, Dorohoi, Ialomiţa, Bihor, Constanţa. Aceste localităţi aprovizionau populaţia locală, făceau negoţ intens, intern şi extern. Reţeaua de bălţi şi de lacuri se ridica până nu demult la cifra de 2300 de unităţi importante. În 1960, ne spune G.C.Giurescu, cifra indica 1150 de zone administrate sistematic. Dintre acestea, Moldova, cea mai bogată în peşte din toate timpurile, deţinea 975, cu o suprafaţă de 133 kmp. Un lac din Dobrogea se întindea pe o lungime de 80 km., începând cu Casimcea şi sfârşind cu Palazul Mic, mană cerească pentru toate localităţile din preajmă.

„Este incontestabil că mulţimea iazurilor din ţările româneşti, şi în primul rând din Moldova, a însemnat un important mijloc de aprovizionare a populaţiei cu peşte şi un izvor substanţial de venit. Ele au constituit un aspect caracteristic al vechii economii româneşti şi totodată un domeniu de aplicare a «obiceiului pământului». Dacă primele menţiuni documentare datează, pentru Transilvania, din 1169, iar pentru Muntenia din 1247, prezenţa în limbă a termenilor *iaz* şi *râmnic* ne arată că această ramură a zootehniei a fost practicată şi mai înainte, pe vremea conlocuirii româno-slave. Iar convingerea noastră este că ea e, de fapt, şi mai veche; că în antichitate şi, poate, chiar în

perioada comunei primitive au existat pe unele cursuri de apă iazuri şi heleştee”[1].

Într-adevăr, arheologia i-a pus la dispoziţie lui Constantin C. Giurescu dovezi privind vechimea pescuitului încă din epoca neoliticului, aşa cum se practica în toată Europa vremii. Folosirea dovedită a harponului a constituit un argument plauzibil. În Boian, la Gumelniţa şi la Căscioarele, harponul, plasa, undiţa, greutăţile de lut arată intensitatea şi diversificarea meşteşugărească a pescuitului. Ni se mai spune, în serie istorică, privind bogăţia speciilor, că un călător englez „a văzut” în 1652 la Galaţi un morun atât de mare, încât şase bivoli se speteau să-l tragă la mal; Del Chiaro nota şi el că pe vremea lui Constantin Brâncoveanu, unul dintre cei mai invidiaţi prinţi europeni pentru strălucirea palatelor şi pentru bogăţie, se aduceau la Bucureşti sturioni şi moruni „nesfârşit de mari”. De altfel, Muzeul de Istorie Naturală «Gr. Antipa» din Bucureşti poseda într-o vreme două exemplare în colecţiile sale: unul cântărise 763 kg, celălalt 640. Cifre şi realităţi senzaţionale. Din imaginarul lor credibil sau fantast s-au plăsmuit balade ca *Vidrosul* şi *Antofiţă al lui Vioară*. Acestea fac parte din categoria textelor profesionale, pescuitul în cazul de faţă; dar pun în temă şi în imaginar fabulos pescuitul voinicesc, în maniera „încercărilor grele”, a riturilor de trecere şi de însurătoare.

Autorul *Istoriei pescuitului* „a văzut” şi el „în 1946 câteva bucăţi de peste 100 kg fiecare”. Era vorba tot de morun, peşte fabulos şi de legendă. Lostriţa din Bistriţa şi somnul din Prut atingeau de asemenea suta de kilograme, iar crapul, cântărind 30 kg., nu mai mira pe nimeni. Era o simplă bagatelă pentru pârcălabul Boian de la Cetatea Albă să pregătească festinul în cinstea oaspeţilor domneşti, comisul Manole şi starostele Căliman: „Domnilor mei, cinstiţi oaspeţi, vă rog să iertaţi sărăcia

[1] Constantin C. Giurescu, *Istoria pescuitului...*, p. 181

noastră, că noi altceva nu vă putem pune dinainte decât morun, nisetru şi păstrugă, meşteşugită hrană de care suntem sătui până în gât; iar acest crap de nouă oca l-a trimis medelniceru numai să vă uitaţi la dânsul, că de plăcut ştiu că nu vă place. Dor ne este nouă de păpuşi de brânză şi de ierunci de la ţinutul Neamţului". Pârcălabul se exprimă în stil baladesc, lăudând bunătăţile pădurii şi, totodată, pe cele ale bălţilor. El aminteşte de cuvintele baladeurului de curte:

„Foaie verde sălcioară,
În oraş în Slătioară,
La casele lui Vioară,
Lui Vioară vătaf mare,
Frumoasă masă mi-e-ntinsă,
De mari boieri mi-e cuprinsă.
Dar la masă cine-mi şede?
Cei cincizeci de năvodari,
Patruzeci de lopătari,
Tot feciori de boieri mari.
Dar la masă ce-mi mânca?
Numai cegă şi postrugă
Şi galbenă cărăcudă,
C-am auzit din bătrâni
C-ăla-i peştele mai bun;
Şi cosăcel din saramură,
Face-un chef de băutură"[1].

Atât bogăţiile naturale cât şi formele de gospodărire au făcut, poate, ca bucătăria să rămână limitată la câteva preparate de bază, nesofisticate. Când apare câte un produs nou, cu siguranţă are origine exogenă. Negustorul mai curajos îl pune în

[1] *Antofiţă al lui Vioară* (baladă populară), în *Balade populare româneşti*, I. Antologie, Introducere, Indice tematic şi Bibliografie de Al. I. Amzulescu. Editura pentru Literatură, Bucureşti, 1964, p. 347

circulaţie, dar trebuie să treacă multă vreme până să-l adopte şi gospodina de ţară. Un caz ilustrativ se găseşte în *Baltagul*, în momentul în care Vitoria poposeşte la cârciuma domnului Vasiliu. Acesta punea la dispoziţia clienţilor pâine şi bere, iar, ca noutate, scrumbie: „La mine aceste articole sunt de primă calitate. Am deprins a le aduce dedemult, de când lucrau sus la poduri şi şosea italieni".

Mai sigur, gospodinele nu ştiau să gătească decât din produsele aflate în jurul casei. Ne-o spune acelaşi Petre V. Ştefănucă, fostul director al Institutului Social Român – Filiala Chişinău: „La Popeşti e mult grâu şi se mănâncă o pâine foarte gustoasă şi albă. Pâinea e cel mai preţios aliment al lor. Mămăligă mănâncă foarte puţină. Cu toate că au alimente din care gospodinele ar putea să prepare mâncări gustoase şi variate, totuşi nu ştiu decât puţine feluri de mâncare să pregătească. La praznice nu au decât răcituri, găluşte, sarmale de crupe – pasat de porumb şi plachie (pilaf). O măestră de gospodărie, nu însă din cele de la sate, să le înveţe să prepare *maioneză* – ar avea mult de lucru"[1].

Petre V. Ştefănucă dă de înţeles că ţăranca se limitează la puţine feluri de bucate. Aşa stau lucrurile din perspectiva localismului. Reţetarul capătă dimensiune odată cu extinderea geografică a cercetării. Cartea lui Mihai Lupescu nu are caracter strict regional. Autorul a dorit intenţionat să-i dea extindere. Alte culegeri de teren care i se datorează, cântece, basme, forme sapienţiale etc., au rămas uitate în paginile revistelor. Tema gastronomică, însă, pregătită în baza observaţiilor de teren înainte de toate, completa tabelul preocupărilor folcloristice obişnuite în vreme. Spre deosebire, Mihai Lupescu năzuia să înscrie *bucătăria* în seria academică „Din vieaţa poporului român", care a consacrat nume devenite prestigioase, precum S. Fl. Marian, Tudor Pamfile, C. Rădulescu-Codin, D. Furtună. La 26

[1] Petre V. Ştefănucă, op. cit., p. 292

II/ 1916, îi scria prietenului său, Artur Gorovei: „Cu ajutorul lui Dumnezeu am făcut şi eu un script la *Bucătăria ţăranului român*, pe care l-am trimis Academiei. Cuprinde vreo 170 file, cât hârtia din coala aceasta, cu fel de fel de bucate, adunate de pe întinsul ţării, prin prieteni. Nu cred să fie completă, căci nu se poate, dar nici altul una mai bună nu va putea face.

Cum Academia nu prea are cui o da spre cercetare, căci Bârsan e-n Sibiu, poate să ţi-o trimită ţie să-ţi dai avizul; atunci o vei vedea şi te vei încredinţa câtă muncă am avut la ea. Bucatele şi materialele din care prepară ţăranul bucatele şi uneltele lui sunt aşezate alfabetic. N-am putut da figuri, căci nu-s bun desenator. Şi decât oi da caricaturi, care să nu arate lucrul cum este, mai bine deloc”[1].

Rezerva pentru „noutate” (de pildă, pentru maioneză, potrivit exemplului lui Petre V. Ştefănucă) reprezintă un amănunt semnificativ pentru întreg spaţiul românesc. Şi nu numai. Exemple de conservatorism apar şi la autorul *Baltagului*, în diferite nuanţe. Unul oarecum demonstrativ şi ludic se află în *Hanul Ancuţei*, momentul în care vine rândul jupânului Damian să împărtăşească din experienţele lui negustoreşti prin ţările Apusului. Să ni-l reamintim:

„– Şi ce-ai mai văzut, cinstite Damian?

– Apoi altceva n-am văzut nimic, fără decât iarmaroc, acolo la Lipsca. Mare iarmaroc, cât lumea asta, şi comedii şi muzici, şi nemţăria pământului bând bere. Cine n-a gustat, oameni buni, asemenea băutură, să nu fie cu părere de rău. Căci e un fel de leşie amară.

– Aşa? se veseli comisul. Şi ei nu ştiu ce-i vinul?

– Or fi ştiind; dar eu ca la noi n- am văzut şi i-am dus dorul.

[1] *Scrisori către Artur Gorovei*. Ediţie îngrijită de Maria Luiza Ungureanu. Editura Minerva, Bucureşti, 1970, p. 267

– Aşa? Şi de mâncat ce-ai mâncat? Eu socot, cinstite jupâne Damian, că te-ai ferit şi de mâţă şi de broască şi de guzgan.

Ciobanul stupé într-o parte şi se şterse la gură cu amândouă mânicile tohoarcei.

– Nu m-am ferit aşa de tare, vorbi negustorul, căci n-am prea văzut aceste dihănii. Dar cartofe, sodom, - şi carne fiartă de porc ori de vacă…

– Carne fiartă? se miră căpitanul Isac.

– Da, carne fiartă. Şi bere de aceea de care vă spun.

– Vra să zică, urmă mazilul, pui în ţîglă n-ai văzut?

– Nu prea.

– Nici miel fript tălhăreşte şi tăvălit în mujdei?

– Asta nu.

– Nici sarmale?

– Nici sarmale, nici borş, nici crap la proţap.

– Doamne fereşte şi apără! se cruci moş Leonte.

– Apoi atunci, urmă căpitanul Isac, dacă nu au toate acestea, nici nu-mi pasă! Să rămâie cu trenul lor şi noi cu Ţara Moldovei".

Uneori conservatorismul ajută la „apărarea" identităţii. *Zodia cancerului* şi *Nunta Domniţei Ruxandra* ne oferă exemple şi pitoreşti, şi dramatice în această privinţă. Pentru că hanul era loc de popas şi de întâlnire, ora mesei se petrecea în chip de spectacol culinar. Autohtonii, ţărani, se retrăgeau în tihnă, pe lângă boi; scotoceau prin traiste după aceeaşi pâine la care adăugau obişnuita ceapă cu brânză. Odată cu ei, animalele trăgeau harnic din grămada de fân pusă dinainte. La turcii de alături foamea nu-şi găsea astâmpăr decât dacă era precedată de ritualuri riguroase. Hangiul Zeida avea serioase îngrijorări pe tema alimentaţiei, când veneau la hanul său:

„– Oi, domnilor şi stăpânilor, nu ştiu ce să fac cu aceşti oaspeţi de la Anatolia. Au isprăvit lumânările de seu şi nu m–ajută mintea ce să le mai dau de mâncare. Când au să isprăvească de tăcut, au să tragă iataganele să mă taie pe mine.

Se oprea şi murmura către Dumnezeu singur şi fără nume rugăciuni, bătându-şi pieptul cu pumnul.

Într-un târziu găsi totuşi şi pentru turci ceva, şi le puse sub nas. Iar pe fraţii creştini îi fu mai uşor să-i împace, adăugându-le, la friptura rece şi brânză, vin bun din podgoriile Huşilor".

Când în amestecătura pestriţă de lume se vorbea doar o singură limbă (greaca, româna, turca), tipul etnic se dezvăluia după canonul alimentar: „N-am ştiut deocamdată care-s turci şi care-s greci; purtau toţi fesuri şi turbane şi grăiau când o limbă când alta; iar uncheşul meu le răspundea cu uşurinţă, când turceşte, când greceşte. Îndată m-am învăţat să fiu şi eu vesel şi prietenos şi m-am simţit bine în tovărăşia lor; dar eu nu puteam vorbi curat decât limba creştinească; turceşte ştiam puţin şi încurcat şi cu toţii făceau haz mare de alcătuirile mele, mă băteau pe umăr şi mă mângâiau cu bunăvoinţă. Erau nişte negustori foarte cumsecade. La popasuri mă pofteau turcii să mănânc scrob de ouă cu lumânări de seu, iar grecii râdeau şi mă mângâiau cu chefal murat şi vin dulce. Eu mâncam mai bucuros brânză de burduf cu mămăligă de mei şi pastramă friptă pe cărbuni, întru care meşteşug se pricepea mai cu seamă Filip, slujitorul cel bărbos al uncheşului".

Se adevereşte, iarăşi, că alimentaţia, vestmintele şi graiul situează individul laolaltă ori separat în cadrele propriei civilizaţii. Contactele întăresc prin solicitarea potenţialului intern, îmbogăţesc şi stimulează prin schimburi de valori. Dar se ajunge şi la aculturaţie, când se pierde măsura, când o „putere" se impune asupra alteia. Este un semn de cădere şi de sleire a forţelor creatoare, cu urmări grave, pe termen lung, asupra întregului existent uman. Procesul dizolvant se află în curs, chiar sub ochii noştri.

Capitolul V

CONSERVATORISM – MODERNISM

1. Pragmatismul şi „noul ţăran”

Poate că Mihail Sadoveanu literaturiza în cunoscuta-i manieră ruralistă atunci când afirma că săteanul român, la care poposea din când în când, se simţea în normalitate cu borşul lui de legume şi cu mămăliguţa forfotind pe plită. Ce să înţelegem din frazele frumoase? Conservatorism, sărăcie, lene? Din toate câte ceva, mai ales dacă ne referim la momentul 1900, când satul românesc intrase într-un derapaj dramatic, fără precedent în toată istoria lui, datorită invaziei de capital străin care l-a acaparat peste măsură. Oricum, nu trebuie să trecem la interpretări forţate, chiar dacă apar perioade de criză, mai mult sau mai puţin dependente fie de factori naturali, fie externi. Sigur mi se pare, cum am mai spus, că hrana, îmbrăcămintea şi limba sunt forme culturale istorice şi stabile. Ele şi-au căpătat statut identitar prin efort îndelungat şi selectiv, în decursul timpului, aşa că nu se cuvine să răstălmăcim interesul grupului pentru linia îndătinată de conduită, invocând, e cazul nu e cazul, termeni depreciativi, precum conservatorism, primitivitate, neştiinţă. Dacă francezul iese în evidenţă prin enumerarea sortimentelor de brânză, nu trebuie să neglijăm aspectul cantitativ al problemei. El „inovează” din interese comerciale, pentru a trezi curiozitatea clientului. Dar problema de fond, pentru calitatea nutritivă, este menţinerea (nu „conservarea”) calităţilor naturale, „de stână” ale produsului, o

lege pentru ţăranul carpatic, mai puţin amator de faimă şi de câştig. Exemple de acest fel pot fi date şi din alte domenii.

Prea adesea vorbim despre bogăţia câmpului, adică despre faptul că roadele cresc de la sine, trebuind doar culese din pădure, din râuri şi depozitate în chip de provizii. Aşa şi este până la un punct. Satul acţiona în trecut ca un organism viu, astfel că individul se simţea îndemnat să se integreze în disciplina obştiei, după tradiţie, după lecţia calendarelor moralizatoare şi stimulative. Dar acestea sunt numai repere orientative generale, în baza cărora colectivitatea se reface ori de câte ori se află în dificultate. Să avem în vedere şi instabilitatea vremurilor. Ea nu trebuie pusă numai pe seama statutului precar al satului faţă de oraş, a valurilor de năvălitori, a proprietăţii moşiereşti care genera şerbie la sate şi războaie între statele încă neaşezate. Pot fi semnalate şi alte cauze, la fel de evidente, dar peste care se trece cu vederea: patima dominării celui „puternic" asupra celui mai slab, deşi termenii puşi între ghilimele nu au relevanţă deplină şi statornică. Se întâmplă ca purtătorii lor să-şi schimbe poziţia de la un moment la altul, devenind figuri de farsă istorică şi de scandal ieftin. Căderea celui puternic impunea ca sărăcia să fie luată de la capăt, începând cu alimentaţia. Nici nu se poate altfel, cum confirmă şi proverbul: „Golătatea mai înconjoară dară foamea dă de-a dreptul"; „Mai aproape sunt dinţii decât părinţii".

Imperiul lui Carol cel Mare reprezintă cea mai strălucită pagină de istorie a primului mileniu european. Prin lupte grele şi de amploare, înfăţişarea continentului a fost schimbată de la Apus la Răsărit: i-a lecuit odată pentru totdeauna pe apuseni de complexul greco-bizantin, care dăinuia din epoca romană, pregătindu-i pentru marea şi sângeroasa vendetă a cruciadelor; a favorizat campanii de luptă împotriva maurilor din Peninsula Iberică, redând-o spaţiului de drept; a făcut să se ivească noi state puternice, care, după ce s-au înfruntat decenii de-a rândul pentru întâietate, s-au fixat în graniţe proprii şi în chip de etnii cu

identitate proprie. Toate acestea nu au fost înscrise punct cu punct în vreun program al marelui despot, despre care se spune că nici nu prea ştia carte; şi nici nu sunt de imaginat pe dimensiunea unei singure vieţi omeneşti, oricât am considera-o de eroică şi de glorioasă. Dar au decurs din firea şi învălmăşeala lucrurilor, pe suprafaţa cărora Carol cel Mare s-a înscris ca punct director, destinat să străbată în linie dreaptă decenii şi secole.

Lunga şi agitata perioadă de constituire a statelor europene a fost extrem de costisitoare, în vieţi omeneşti, în jafuri barbare, în crize morale. Alături de acestea, înfometarea îndelungată a populaţiei şi epidemiile în serie au produs efecte dintre cele mai păguboase. Ele au culminat cu marea foamete din anii 1315-1317, „care a bântuit părţi largi din Europa, provocând moartea prin inaniţie a unor mase mari de populaţie”[1]. A urmat imediat (1318) o „epizotie cumplită” în Anglia şi multe alte molime pe cuprinsul european, efecte directe ale războaielor care au lăsat câmpuri de cadavre, ale subnutriţiei în masă, ale unor catastrofe naturale precum seceta, inundaţiile. Toate acestea au fost întrecute de aşa-zisa „moarte neagră”, ciuma din anii 1347-1349. Ea a fost adusă pe mare din ţările arabe, fiind favorizată de noul climat de boală şi de sărăcie în care se zbăteau pe viaţă şi pe moarte ţările apusene ale Europei.

„Conform unor aprecieri mai vechi, populaţia Angliei s-a redus, în urma epidemiei de ciumă din 1348-1349, cu o treime sau chiar la jumătate. Cercetări mai noi confirmă că informaţiile existente fac plauzibilă o rată medie a mortalităţii în întreaga Anglie de aproximativ o treime, sub rezerva că trebuie făcute deosebiri între zonele considerate izolate. Pentru Franţa, care înainte de «moartea neagră» atingea o cifră a populaţiei de aproximativ 20 de milioane, se presupune o rată a mortalităţii tot

[1] Werner Rösener, *Ţăranii în istoria Europei*. Traducere de Maria-Magdalena Anghelescu. Polirom, Iaşi, 2003, p. 80

de o treime în principalii ani de ciumă. Populaţia rurală a Franţei, care prezenta înainte de catastrofa ciumei în unele regiuni o densitate mai mare decât în secolul al XIX-lea, a fost foarte afectată. Cifrele şi însemnările din cronici confirmă supoziţia că nici în Germania pierderile de vieţi omeneşti nu au fost mai mici decât în ţările învecinate şi că aproximativ un sfert până la o treime din populaţie a fost secerat de molima ciumei. Alte epidemii au continuat în secolele următoare să-şi ceară implacabil victimele”[1].

Istoricii de profesie constată în unanimitate de păreri că starea deplorabilă era, pe moment, consecinţa înălţării în forţă a Regatului Franc, ajuns la rang de imperiu la anul 800, prin supunerea ţinutului papal, prin extinderea asupra Saxoniei şi a Iberiei, unde luase fiinţă, deocamdată, o „marcă” imperială. Până la data respectivă, de la Constantin cel Mare, Justinian, inclusiv perioada „războiului icoanelor”, Europa s-a bucurat de oarecare protecţie şi înflorire, chiar şi faţă de năvălirile repetate din părţile nord-asiatice:

„Încoronarea ca împărat a lui Carol cel Mare în anul 800 marchează un punct culminant în istoria Marelui Imperiu Franc şi explică în acelaşi timp relaţia încordată cu imperiul învecinat, al Bizanţului. Acordarea demnităţii imperiale îl înălţa pe Carol mai presus de orice *regna* şi crea un *imperium* ce intra în concurenţă cu Imperiul Bizantin. După tratative lungi, s-a ajuns, în fine, la un compromis, conform căruia ambele imperii puteau să îşi aroge descendenţa din Imperiul Roman: Imperiului Răsăritean, *imperium orientale*, i se alătura un Imperiu Apusean, *imperium occidentale*. Imperiul lui Carol cel Mare era echivalent acum cu Occidentul, care corespundea cu Biserica Romano-Catolică. Totodată, la aceasta se adăuga echivalarea sa cu Europa. Termenul Europa se referea acum la Imperiul Franc al

[1] Werner Rösener, lucr. cit., p. 81

Carolingienilor, care ocupa cea mai mare parte a spaţiului european”[1].

Ştim ce a urmat: marea schismă (1054), cruciadele, marea ciumă (1347-1349), războaiele religioase şi arderile pe rug, căderea Constantinopolului sub turci (1453) şi ghilotina franceză la 1789, numită şi Revoluţie. Dar istoria glorioasă a Europei nu se opreşte aici, ca să-şi merite pe deplin renumele epitetic dedus din *occido- occīdere.*

Pe la mijlocul secolului trecut, era bine acreditată teza lui Hans Naumann potrivit căreia epica populară pe teme mitico-istoriate ar reprezenta „bunuri căzute”, asemenea fărâmiturilor rămase de la masa celor bogaţi. Altfel spus, epopeile eroice, inclusiv cele care narează faptele de arme ale cavalerilor carolingieni, ar fi opera unor cântăreţi celebri de curte imperială; ele ar fi fost preluate de către clasele de jos, de mulţimea orăşănească şi rurală, în forme degradate şi minore, pe măsura puterii lor de înţelegere. Probabil că aşa s-a întâmplat şi cu bucătăria timpului. Tonul şi conţinutul i l-au dat nobilii militari care-şi petreceau existenţa între războaie, ospeţe şi cântece, în vreme ce slujitorilor de rând li se rezervau roluri domestice, printre care îngrijirea recoltelor agricole şi înmagazinarea lor. Pregătirea reţetelor culinare ţinea de competenţa unor categorii de persoane specializate, din anturajul curţii feudale. Oamenii neinstruiţi erau consideraţi incapabili de servicii militare, iar în privinţa artei culinare se limitau la simple imitaţii. Într-un cuvânt, existenţa lor nu era luată în evidenţă. Drept urmare, nici nu aveau identitate. Un capitol din cartea lui Werner Rösener se intitulează semnificativ: *Există o ţărănime europeană?* În asemenea condiţii, de campanii armate devastatoare, de nesfârşite perioade de înfometare şi de molime, nu era vreme pentru rafinamente culinare. Aveau să vină, dar mai târziu, mai aproape de epoca

[1] Idem, p. 41

modernă, cum certifică şi documentele literare; aşadar, o dată cu dezvoltarea gustului pentru festivităţile fastuoase de curte şi pentru jocurile de societate.

Ca să păstrăm şi chiar să extindem paralelismul, să ne întrebăm care era situaţia şi modul de viaţă din Ţările Române la data când ciuma şi foametea făceau ravagii în Europa rămasă de la Carol cel Mare şi de la urmaşii săi de familie. Este secolul întemeierii Principatelor (– voievodate), al Transilvaniei, al Munteniei şi al Moldovei. Nu şi-au zis *regate*. Erau mai convenabile titulaturile cu rezonanţă locală şi etnică: Aquitania, Saxonia, Lituania, Valahia, Volhinia; sau *marcă*, *ţinut*, *voievodat*. Denumirea de regat/ imperiu ţinea de mit şi de religie, aşa că deştepta ambiţii periculoase. Sunt de bănuit semne de prosperitate şi de aşezare la carpatici, de vreme ce s-au decis pentru întemeiere de state (*principate*, *voievodate*, *ţinuturi*) independente şi de episcopii recunoscute în toată ecumenia, cu drepturi sinodale la nivelul Patriarhiei. Sfîrşitul secolului al XIV-lea descoperea Ţara Românească, prin Mircea cel Bătrân, o prezenţă vie în istoria politică a Europei, în confruntări decisive cu turcii (Câmpia Mierlei, Rovine); ca, la începutul secolului următor, să vină rândul Moldovei, cu Basarabia şi cu Bucovina cu tot (Rusia şi Austria, ca state imperiale, încă nu se „născuseră") să se afirme ca putere economică şi ca factor de echilibru în zonă. Turme de oi şi de vite, herghelii de cai, căruţe cu grâne erau aşteptate prin târgurile apusene înfometate şi secătuite. Un mare drum comercial lega Olanda (Marea Nordului) cu Crimeea, prin Suceava (capitala Moldovei), Tighina, Tiraspol, oraşe de vază la vremea respectivă. Găsim în scrieri antice că „geţii au fost numiţi mâncători de lapte", păstori şi agricultori foarte harnici şi, desigur, „înţelepţi". Situaţia se confirmă şi pentru timpuri apropiate, în Evul Mediu şi mai încoace:

„În aceste vremuri de economie naturală dominantă, scrie un autor modern, problema alimentaţiei este o simplă chestiune

de istorie naturală, aşezându-se în cadrul bio- şi antropografiei. Crescătorii de vite, în special de oi, pentru care aveau la îndemână terenuri nelimitate, fără valoare, agricultori spre a răspunde cerinţelor lor şi uneori pe ale stăpânilor, strămoşii noştri aveau o largă putinţă de hrană îmbelşugată”[1].

Werner Rösener, Georges Duby, Jacques Le Goff, autori de „istorii private”, urmăresc în mod predilect fenomenele de viaţă specifice zonei apusene şi catolice, primul semnalând adesea aspecte de nuanţă între localităţi cu personalitate economico-etnică, lansându-se în exerciţii analitice şi comparatiste, ceilalţi rămânând la aspecte generale şi uniformizatoare. În *Istoria Franţei* de Jean Carpentier şi François Lebrun, imaginea lui Carol cel Mare apare idealizată, peste vremuri şi spaţii, iar catastrofele naturale şi umane (foamete, secetă, molime) pe întinderea unor secole, nici nu sunt pomenite. În *Omul medieval* de Jacques Le Goff (Polirom, Iaşi, 1999), materia cărţii este organizată pe capitole, ţinându-se cont de protagoniştii făuritori de istorie mare şi eroică, adică de protagoniştii specifici: I *Călugărul*; II *Războinicul*; III *Ţăranul şi muncile câmpului*; IV *Orăşeanul*; V *Intelectualul*; VI *Artistul*; VII *Negustorul*; VIII *Femeia şi familia*; IX *Sfântul*; X *Marginalul*. După acelaşi sumar se configurează şi imaginea paralelă, în *Omul bizantin* de Guglielmo Cavallo (Polirom, Iaşi, 2000); dar cu mici şi foarte semnificative schimbări de actori: I *Săracul*; II *Ţăranul*; III *Soldatul*; IV *Dascălul*; V *Femeia*; VI *Omul de afaceri*; VII *Episcopul*; VIII *Funcţionarul*; IX *Împăratul*; X *Sfântul*. Fiecare din volumele citate este însoţit de câte o postfaţă. Pentru primul: *Descoperirea umanităţii de odinioară;* pentru al doilea: *Despre longevitatea «omului bizantin» şi eroziunea simţului istoriei*. Simpla citare a datelor dezvăluie stilul tendenţios, minimalizator şi negaţionist al gândirii autorilor.

[1] Ioan Claudian, *Alimentaţia poporului român*. Fundaţia pentru Literatură şi Artă „Carol II”, Bucureşti, 1939, p. 68

În studiile de specialitate mai vechi sau mai noi, se constată tendința ca ruralismul să fie diminuat în favoarea vieții urbane, uneori până la caricatură. Și era de așteptat la populațiile dinamice, asemenea celor din Apusul european, care au avut ca repere, în serie istorică: *cetatea războinică*, *orașul*, *metropola*. Țăranul prezenta interes numai în măsura în care se dovedea întreprinzător și pasionat de profit economic, în baza administrării pământului în chip pragmatic, fără angajare sentimentală, pentru nevoi personale și, mai ales, pentru câștig. A fost mai totdeauna un țăran de „tip nou".

La români, locurile consacrate pentru germinarea și dinamizarea populației au fost *cetatea de scaun*, *satul* și *biserica*. Trebuie să recunoaștem, această realitate ne onorează în fond și ne asigură identitate; chiar dacă se aud voci neîncrezătoare, iscate din cine știe ce complexe de inferioritate mai mult sau mai puțin credibile. Important este să reușești să descoperi punctul unic și stabil destinat să-ți certifice existența, întemeiat pe argumente proprii, nu cu ajutorul unor formule de împrumut, neadecvate. Satul a însemnat cadrul natural care i-a asigurat țăranului, prea adesea „sub vremi", continuitate și rezistență în practicarea muncilor de bază: agricultura-păstoritul, profesiuni congenere, ca și în elaborarea unor forme de cultură după chipul și asemănarea locurilor de baștină. Dacă privim lucrurile din perspectiva orașului, prin forța prafului de pușcă și a bancnotei tezaurizabile, existența țăranului carpatic a însemnat o continuă și îndărătnică eroare. El însuși este gata oricând s-o recunoască. Dacă avem puterea să mutăm unghiul de observație, ne putem aștepta ca imaginea să se refacă într-o manieră rezonabilă.

Are destule motive Werner Rösener să-și pună întrebarea dacă „există o țărănime europeană". Dar, după mai multe încercări analitice, se încumetă să se asocieze unei păreri deja exprimate, care recunoaște existența unui țăran de „tip nou". Acesta ar fi apărut după model american. Contactul cu „lumea nouă" i-ar fi

îndemnat pe europeni să dea o notă aventurieră şi profitabilă tuturor întreprinderilor, inclusiv ocupaţiilor cu caracter mai sedentar, precum agricultura. Din anonim şi slujitor de curte, luat în atenţie numai ca slujitor în grajd, la bucătărie şi pe câmp, cu sapa în mână, ţăranul european capătă independenţă pe pământ cumpărat ori obţinut prin arendă. Mai precis, devine *fermier.* Din acest moment se declară adept al banului, iar satul milenar devine a doua faţă a oraşului, după chip şi mentalitate. Dar dobândeşte un statut incert: în mentalul apusean îşi găseşte locul la coada listei întreprinzătorilor, nevoit să suporte ironii şi atenţionări destinate să-l impulsioneze în activitate. În schimb, ţăranul din Est nu-l identifică pe agricultorul vecin, devenit de „tip nou", printre ai săi: se simte depăşit în ce priveşte bunăstarea materială, în predispoziţia pentru diversificare şi inovaţie în munca de producţie, în capacitatea de aderare nereţinută la spiritul orăşenesc de gândire şi de existenţă.

Cantonat în perimetrul satului tradiţional, cu aşezări răsfirate, cu uliţe întortocheate şi locuinţe de lemn-lut-paie, ţăranul carpatic s-a simţit, totuşi, în largul lui, practicând cu ardoare plugăria şi păstoritul, meserii vechi de când lumea şi pământul. Abia de la 1900 s-au încercat formule culturale de salvare a satului din adânca lui arhaitate, de refacere sistematică şi durabilă, în consens cu cerinţele vieţii moderne. Răspunderea acestor munci grele şi complicate a fost asumată de către toate instituţiile de stat, de sus până jos, începând să ducă la rezultate remarcabile. Este vorba, mai întâi, de aşa-zisa mişcare haretistă care a mobilizat armate de intelectuali luminaţi de la oraşe, de învăţători şi de preoţi săteşti; ca şi de echipele sociologice care au desfăşurat în perioada interbelică o amplă şi benefică acţiune de revitalizare a vieţii socio-umane pe întregul ţării. Se urmărea întărirea păturii ţărăneşti şi, totodată, a satului în raport cu oraşul, privite ca două unităţi complementare ale uneia şi aceleiaşi existenţe etnice. Agricultura şi păstoritul ocupau un loc privilegiat în grandiosul

plan de refacere națională, pentru asigurarea hranei și a bunăstării pe scară largă. Țăranul își contura identitatea în cadrul general al etnicului (vezi și studiile elaborate în acest sens de C. Rădulescu-Motru, Mircea Vulcănescu, D. Gusti, Traian Herseni, C. Amzăr, Ion Conea) și nu mai avea complexe de inferioritate față de „fermierul" apusean. Din păcate, durata a fost limitată; războiul a întrerupt brutal cursul lucrărilor haretiste și sociologice iar deceniile bolșeo-comuniste au provocat un derapaj fără seamăn și greu de redresat în termeni previzibili.

2. Hrana țăranului român

Satul și ocupațiile de bază (agricultura și păstoritul) au impus și caracteristicile alimentației: *conținutul natural,* în înțelesul aproape primitiv de „crud" (când este vorba de fructe și de semințe) și de „gătit" (pentru lapte, legume, carne); *sortimente limitate* la produse din imediata apropiere, asemenea celor deja citate; *conservatorism* (dar nu primitivism) în procurare (numai și direct din gospodărie proprie) și în preparare (în bucătărie rustică), pentru care erau folosite vase de ceramică arsă în cuptoare locale și alte ustensile, din lemn, simple ori încrustate artistic.

Ne-am aștepta ca, în asemenea condiții, hrana să fie asigurată permanent și îndestulată după necesități, dat fiind că se afla la îndemâna și în puterea gospodarului, uneori doar s-o culeagă de pe câmp, din râuri, din pădure. Așa a și fost în general, chiar dacă existența de toate zilele, adesea chiar în preajma recoltatului, era tulburată de năvălitori prădalnici și periculoși. Satele erau organizate după principiile juridice ale obștiei; nu le rămânea țăranilor decât să se retragă la vreme în desișuri (doar „codrul e frate cu românul"), ca apoi să revină pentru a-și reface

gospodăriile. Existenţa se desfăşura în „valuri" şi în acord cu „teroarea istoriei". Dar, cum am mai spus, e greu să radiografiezi starea vremii cu exactitate, de la distanţă: ce însemna „organizare" la vremea aceea, la ce folosea cunoaşterea şi care era ponderea necunoaşterii, dacă hrana se afla într-adevăr din abundenţă, cum ne spun legendele şi era folosită după trebuinţă; dacă oamenii erau întreprinzători, cum ne place să gândim astăzi sau vegetau cu inconştienţă, întâmpinând foamete şi mizerie din motive greu de înţeles.

Se spune că „foamea e cel mai bun bucătar". Foarte adevărat, nimic de zis. Dar cuvintele, fie ele şi „înţelepte", ca în cazul de faţă (şi mai ales în cazul de faţă) nu trebuie luate automat, după dicţionar. Au rezultat după încercări îndelungate, urmând a fi memorate şi folosite. Însă aici interesează stadiile experienţelor, în toate, drumul lung, parcurs până la fixarea înţelesului. Sunt "buni posmagii", dar povestea e complicată în amănunte până să-i vezi pe masă. Am văzut în altă parte cât de accidentată e istoria de la *crud* la *gătit,* cât de greu se ajunge la cunoaşterea plantelor „bune de mâncat" ori a celor tămăduitoare, în raport cu opusele lor. Totul se dobândeşte prin învăţătură şi se uită prin lipsă de continuitate. Hrana vizează multe aspecte care ţin de universul preocupărilor omeneşti, unele în mod direct, altele situîndu-se în preajmă ori mai la distanţă, dar purtând semne cu înţeles, caracterizante. Le luăm în seamă parţial sau în totalitate, de la produsul alimentar propriu-zis, fapt ce ne apropie, fără să vrem, de o serie întreagă de profesiuni (agricultură, vânătoare, pescuit, legumicultură, etc.), la calitatea socio-umană a specialiştilor în domeniu, de la prepararea bucatelor în bucătării tradiţionale la diferite stiluri şi rafinamente culinare, de la valoarea şi calitatea nutritivă a produselor (naturale/ chimizate) la probleme privind sănătatea populaţiei, temă ce ţine de resortul medicinii şi cu deschidere spre viitorul umanităţii; de la masa ca prilej

comportamental, cu forţă nucleică în organizarea familiei, a grupului etnic, la agape religioase, ceremonii şi ospeţe imperiale.

Uităm de fiecare dată cel mai simplu lucru, aproape incredibil de simplu: hrana ca necesitate curentă, controlată, ordonată după munci şi zile. Nu numai cum să te aşezi la masă, să ţii lingura în mână, să sorbi supa, gestică ce ţine de maniere, de a fi în ton cu lumea; nu numai să ştii care îţi este locul la masă, într-o adunare diversificată, după grade de familie, rang social; nici de „uitare" („m-am luat cu treaba şi-am uitat să mănânc", auzim spunându-se) sau de neglijare ostentativă.

Omul din satul arhaic se aşeza la masă numai când îi dicta foamea, chiar dacă proviziile zăceau în cămară. Asta însemna cu totul altceva decât post, abstinenţă ori sărăcie. Oricum, fiecare situaţie în parte îşi are cauze dependente de latura de animalitate a omului. Cu alte cuvinte, masa nu era inclusă într-un program regulat, organismul nu era acomodat şi ritmat după funcţii şi reacţii fireşti, ca să dea dovadă de vitalitate şi de rezistenţă. Aşa că trecerea de la om la animal se produce printr-o mulţime de filtre pregătitoare. Unul poate fi considerat războiul dintre *crud* şi *gătit,* care, cum am mai spus, în multe privinţe nu s-a încheiat nici astăzi. Foamea lăsată în voia ei constituie încă unul. Uneori provoacă ravagii. Medicina socială de la 1900 a semnalat multe cazuri grave, provocate de sărăcirea dramatică a populaţiei săteşti, înrobită de arendaşii străini înmulţiţi peste noapte, dar şi din cauza comportamentului nesocotit faţă de hrană şi de foame. Unii medici de plasă rurală au scris broşuri speciale, „pe înţelesul tuturor", cu caracter educativ şi în sprijinul redresării politicii alimentare. Pentru istoricul problemei, interesante sunt şi studiile de caz elaborate de membrii echipelor Gusti. Ele aveau în atenţie calitatea şi cantitatea hranei, condiţiile de higienă, regimul alimentar în zile de lucru ori de sărbătoare, de *post* ori *de dulce*, pe vârste, pe ore (în cursul zilei), etc.

Nevoia de hrană, necunoaşterea întrebuinţării raţionale, pasiunea pentru ospeţe triumfaliste, marţiale s-au înregistrat adesea ca spectacole sociale de poveste şi de anale istorice: de la sălbăticia de jos la încercări de creştere treptată, spre formule de cea mai aleasă etichetă civică şi de sofisticată reţetare a bucatelor. Hotărât lucru, cartea şi bucătăria s-au întrecut în ridicarea omului pe treptele civilizaţiei. Dar urcuşul fiind liber (în unele cazuri motivat nu numai de suport cultural temeinic, în chip de „trepte de înălţare", ci prilejuit de orgolii şi de nesăbuinţe), se iveau şi accidente neplăcute, ca semne de luare aminte şi de învăţătură. Istoria alimentaţiei, aşa cum apare în tratate sau în memorii literare, reţine destule scene ilustrative pentru o mare varietate de situaţii. Citim în *Ospăţul înţelepţilor* de Athenaios un scurt pasaj, ca introducere şi avertisment la bunele maniere, spre care se năzuia încă din vechi timpuri: „*Lipsă de cumpătare la ospeţe*. Într-adevăr, hrana era un bun necesar omului, de vreme ce primii oameni, care n-aveau la început destulă hrană, când li se oferea dintr-odată din belşug, se năpusteau asupra ei cu toată forţa, o pândeau, o luau celor care o aveau şi, odată cu neorânduiala, se produceau şi omoruri. De acolo, după cât se pare, provine şi numele de *atastalia*, pentru că în timpul ospeţelor oamenii au făcut primele greşeli, unii faţă de alţii. Şi când aveau multe din darurile Demetrei, împărţeau fiecăruia câte o parte egală şi astfel mesele oamenilor au început să fie raţionale" [1].

Erau ospeţe spontane, la capătul unor zile glorioase, poate pe câmpuri de luptă sau în sala de arme. Cu timpul, aveau să treacă în saloane special amenajate, ca agape (filosofice, teologice) sau ca dineuri, în fapt pretexte pentru întâlniri mondene. S-au produs, între timp, „trepte de înălţare". Un scriitor contemporan le evoca astfel, după ce ajunseseră la capătul unei forme de

[1] Athenaios, *Ospăţul înţelepţilor.* Traducere, selecţie şi prefaţă de N. I. Barbu. Editura Minerva, Bucureşti, 1978, p. 10

constituire: „Dineurile au loc sub forma unor etichete. Eticheta e constituită dintr-o serie de reguli, al căror scop e acela de a asigura că toţi musafirii vor fi antrenaţi în acelaşi joc. Eticheta e pentru mâncare ceea ce gramatica este pentru exprimare. E inutil să cunoaştem cuvintele, dacă nu ştim cum să le punem laolaltă. E inutil să avem mâncarea, dacă participanţii nu ştiu cum să mănânce. E ca un dans. Melodia nu e atât de importantă, cu condiţia ca perechea să ştie cum să se mişte în ritmul ei. Dacă trupurile urmăresc ritmul, va fi armonie. Dacă nu, stinghereală” [1].

Dar starea de *astalia,* adică de *îngîmfare nebunească,* s-a menţinut multă vreme în istoria ospeţelor, în diferite variante şi grade de intensitate; la curţile împăraţilor, ca şi în casele oamenilor de rând. Ne rămâne să cercetăm paremiologia folclorică pentru a ne convinge de sumedenia de sfaturi ce se dau cu intenţii corective. Inexplicabile par a fi perioadele de foamete în vremuri aşezate, mai vechi ori mai noi şi încă la state puternice, pornite hotărât pe calea înzestrării economice: „În anii 1771–1772, scrie Werner Rösener, s-a ajuns în multe părţi ale Europei centrale la o gravă catastrofă a foametei, care a fost însoţită pretutindeni de creşteri uriaşe ale preţului cerealelor şi a dus la sărăcirea teribilă a unor largi straturi ale populaţiei” [2]. În asemenea cazuri, nu cred că mai pot fi invocate calamităţile naturale. Pare să fie vorba, mai curând, de crize morale de care dau dovadă tot mai evident puternicii zilei. Ei găsesc cu cale să conducă lumea adăpostindu-se în loji masonice şi în sedii bancare. Crizele din 1771-1772 din Europa, ca şi întâmplările asemănătoare de la noi, petrecute la 1900, sunt cazuri în serie şi în perspectiva nefericită de a se înmulţi deceniu după deceniu,

[1] Rubem A. Alves, *Cartea cuvintelor bune de mâncat sau Bucătăria ca parabolă teologică.* Traducere de Virginia Gâlea. Prefaţă: diac. Ioan I. Ică Jr. Editura Deisis, Sibiu, 1998, p. 26

[2] Werner Rösener, op. cit., p. 163

inclusiv în zilele noastre. Înfometarea cu metodă (tot de „ei ştiută") este aducătoare de profit şi de teroare continuă.

Monografiile şi tratatele universitare iau în discuţie aspectele de bază şi reprezentative, trecând pe plan secund fenomenele de criză, de înfometare, de boleşniţă, chiar dacă se înscriu, tot mai evident în ultimele decenii, într-o serie de reveniri deranjante. Mai analitice şi critice erau lucrările din perioada interbelică, de tipul celei semnate de Ioan Claudian. Studiile contemporane, postdecembriste, câte sunt demne de luat în seamă, excelează în direcţie constatativă, pozitivistă şi în informaţie de bună calitate. Faptele sunt prezentate în realismul lor, fără minimalizări sub pretextul ruralismului, fără edulcorări dacă este vorba de hrana abundentă a ţăranului român. S-au scris puţine dar le consemnez pentru interesul lor informativ, didactic şi ştiinţific: *Repere în antropologia culturală a alimentaţiei* de Petru Dunca (Editura Fundaţiei Axis, Iaşi, 2004, 182 p.), Ioan Lascu, *Satul de la capătul vremii* (Editura Autograf MJM, 2010, 249 p.), Dumitru Gălăţan-Jieţ, *Satul meu de altădată* (Editura Măiastra, Târgu-Jiu, 2011, 283 p.).

3. Cosmopolitism şi modernism

Hrana s-a conformat şi în raport cu aceste dimensiuni ale existenţei, ordonându-le în succesiune sau în simultaneitate. Era în ton cu lumea bună amestecul de stiluri culinare, într-un castel din Saxonia cu mobilă stil chinezesc şi unde se vorbea franţuzeşte, maestrul de ceremonii fiind englez. Se „serveau" prepeliţe după reţetar napolitan şi fructe de mare aduse din Caraibe; vodca o aşeza pe masă un rus sadea, iar cafeaua un turc. Vremea lui Brillat-Savarin a perfecţionat obiceiurile de această natură, transformând *masa ca prilej* într-o instituţie de tip nou, „modern" iar meşteşugul pregătirii bucatelor în „artă culinară". Gesturile

prea familiare, cu semnificaţie pragmatică şi utilitaristă s-au despersonalizat, devenind forme agreabile de joc şi de plăcere. Atrăgea atenţia mâna întinsă spre farfurie, mai puţin cantitatea impunător proporţionată de mâncare; aventura vânătorului, în fapt gazda primitoare şi generoasă, care reuşise să prindă mistreţul la capătul unei curse dificile; discuţiile încinse între convivii ce doreau să împărtăşească din experienţele lor asemănătoare ori găseau potriviri cu naraţiuni mitologice, cu scrieri celebre.

„Modernitatea" în formula dipticului întrevăzut aici, adică asociindu-şi cosmopolitismul pentru lumea mondenă, se remodelează, totodată, într-o variantă mai riguroasă şi mai palpabilă. Astfel, devine disponibilă pentru specialistul în istorie, filosofia culturii şi pentru profesionişti în ştiinţa alimentaţiei, cei care urmăresc valorile nutritive ale produselor, după compoziţia chimică, după dozajul şi formulele de administrare asupra organismului uman. Sub acest aspect, tratatele de specialitate intră în competenţa anatomiştilor, chimiştilor, higieniştilor. Cu cât disciplinele sunt mai avansate în direcţii proprii: geologie, chimie, medicină (cum se vede, foarte distanţate ca domenii), cu atât fiinţa umană se simte asigurată, în actualitate, stăpână pe propria-i existenţă. Marile dicţionare şi enciclopedii respectă şi ele diversitatea tematică, astfel încât problematica omului în raport cu hrana şi cu viaţa se înscriu într-un univers greu de cuprins. În *Encyclopaedia Universalis* (Paris, vol. 1-26), lectorul distinge un capitol amplu, intitulat *Alimentaire* (*Comportement*), subsumând capitolele: A. *Aliments de l' homme*, B. *Hygiène alimentaire*, C. *Prise alimentaire*, D. *Conduits alimentaires*. Alt capitol, aparent, ca şi primul, de sine stătător este *Nutrition,* cu subdiviziunile: *Nutrition végétale, Nutrition animale, Nutrition humaine*. Discuţiile sunt reluate secvenţial, pe terenul malnutriţiei, obezităţii, anorexiei etc.

Filosofii au încercat şi ei să-şi expună părerile, în manieră generoasă şi umanistă. Cei vechi, de la Aristotel încoace, încercau

o direcţie idealistă, vizând necesitatea hranei ca mijloc pentru îmbunătăţirea fiinţei umane. Modernii, printre care Nietzsche, au pledat pentru o variantă mult diferită a bucătăriei în epoca modernă, propunând formule curajoase şi adesea riscante. Este şi obiectul cărţii lui Michel Oufray, *Pântecele filozofilor*, subintitulată sugestiv *Critica raţiunii dietetice*. Autorul îşi imaginează o agapă de cuvinte între personalităţi intenţionat selectate din epoci diferite, ca eşecul „întâlnirii" să fie previzibil, mai ales în condiţiile modernităţii. Unul dintre pasajele concluzive este următorul:

„Hrană pentru neant şi eternitate, oamenii sunt sortiţi să ingereze şi să fie ingeraţi. Metaforă alimentară, moartea nu este decât una dintre numeroasele versiuni ale oralităţii. Psihanaliştii ar avea multe de spus despre polarizările gastronomice: fixarea într-un anumit stadiu, satisfacţie bucală, substitut cultural şi socialmente acceptabil al înţărcării, sublimare marcată de pecetea. Psihiatrii ar avea de analizat anorexia şi bulimia, pentru a descoperi în ele reversul şi aversul aceleiaşi obsesii de a nu înţelege prea bine lumea. Ei ar desluşi, fără drept de replică, normalul şi patologicul, abaterile gurii, bunele şi relele ei obiceiuri. Economiştii, împreună cu istoricii, ar vorbi despre geografia poetică a condimentelor, traseele zahărului şi ale caviarului, epopeea sării..." [1].

Se pare că nu i se prevede hranei, ca şi literaturii de bună calitate, un viitor liniştit şi de lungă durată.

[1] Michel Oufray, *Pântecele filozofilor. Critica raţiunii dietetice*. Traducere din limba franceză şi note de Lidia Simion. Editura Nemira, Bucureşti, 2000, p. 130

Addenda A

1. Reţetar poetic sadovenian

În paginile următoare, i se înfăţişează cititorului o„carte” închipuită de bucătărie, şi încă în dublă imagine: ea nu a fost niciodată redactată în această formă, pe secvenţe şi cutume; de asemenea, nu vizează structura vreunui tratat culinar în sensul clasic şi obişnuit al cuvântului, de la Sanda Marin încoace, pentru uzul gospodinelor şi bucuria gurmanzilor. Nu şi-a propus conu Mihai un asemenea tip de scriere, la obiect şi cu sistemă. Dar bucătăriei, neapărat cea tradiţională, îi aflăm prezenţa pe toată întinderea operelor sale, de la romanul istoric la povestirile de vânătoare, de la curtea domnească la umila colibă de baltă, în tot universul etnografico-ruralist unde a pătruns ochiul atent al marelui povestitor. Studiu etnografic face, înainte de toate, autorul *Baltagului* şi apoi bucătărie, aceasta fiind o latură distinctă a obiceiurilor tradiţionale, o deschidere spre lumea miraculoasă a plantelor şi a vietăţilor primare; în vreme ce Mircea Eliade, cel din *moto-ul* cărţii, scriitor atât de diferit în imaginar şi simbolistică, află în diversul nutriţionist forme şi ficţiuni mitico-ritualice prin care omul încearcă să se explice pe sine, în geneza şi în devenirea sa. Dincolo de etnografie, hrana-hrănirea angajează mitologia. Preistoria l-a pus pe om în situaţia de culegător în natură, cultivator de plante, îmblânzitor de animale. Operaţii grele. De aici, ne spune autorul *Nostalgiei paradisului*, o seamă de elaborări în spiritul miturilor de întemeiere, astrale, vegetaţionale.

Mihail Sadoveanu nu s-a mărginit la formele strict discursive ale alimentației, nici la simple rețetare ca în tratatele savante și moderne de bucate. Informațiile sale cu aspect culinar sunt revărsate în cuprinsul narațiunilor și se disting prin ținuta comportamentală a participanților implicați în rol. Remarcabilă este bogăția și varietatea datelor etnografice. Cine parcurge scrierile sadoveniene își face o imagine destul de exactă și de cuprinzătoare asupra bucătăriei tradiționale românești, în ce privește componența hranei, pregătirea și instituționalizarea prilejului de întâlnire pe care îl denumim *masă*, după ordinea formelor îndătinate și de comportament.

De aici a rezultat și dificultatea alcătuirii acestui capitol. Am decupat în mod convențional, din întinsa operă sadoveniană, secvențe narative privind viața culinară. Nu s-a urmărit bucătăria în aspectele ei strict tehnice. Ar fi fost și greu, dacă nu imposibil, dat fiind că autorul este, înainte de toate, un narator de fapte omenești în generalitatea lor. Drept urmare, preocuparea pentru hrană reprezintă doar o latură a existenței de zi cu zi. Dacă decupajele pe care le-am operat și reținut aici nu sunt în litera rețetarelor obișnuite, cititorului i se dă prilejul să se reîntâlnească, secvențial, cu opera sadoveniană.

Tradiția la ea acasă. „Se alăturară de foc. Simțeau mirosul mămăligii. Un cazan mare cu fiertură de carne de oaie scotea aburi deși. Muncitorii așteptau cina. Erau oameni de toate felurile, felurit îmbrăcați. Erau figuri blânde, balane; erau obrazuri întunecoase, cu ochi scăpărători. Erau în straie albe, ca pe malul Moldovei, erau straie mohorâte ca ale locuitorilor câmpiei. Pălării largi de pâslă, clopote de paie împletite, cusute cu ață roșie, căciuli roase de vechime, roșii de ploi îndelungate și de soare fierbinte. Unii din copii, de zece ori doisprezece ani, erau cu capul gol, având drept apărătoare un păr des, stufos și zbârlit. Printre bărbați erau amestecate și femei, cu broboade și polci cafenii. Ele erau mai

triste şi mai negre la faţă, şi tăceau zdrobite de munca zilei. În dosul perdelei de stuf, focul ardea vesel şi vioi, împrăştiind fantasticele-i zbateri peste îngrămădirea aceasta pestriţă. Un băităneş slab şi cu gâtul lung trăgea din când în când, dintr-un maldăr uriaş, mănunchiuri de stuf şi le zvârlea pe foc.

Moş Năstase şi Niţă Lepădatu se chirciră la pământ. Un slujbaş al curţii tăpşea mămăliga c-o lopăţică, iar altul stătea gata, c-un linguroi uriaş, lângă cazanul cu fiertură de oaie. Oamenii ceilalţi, cu strachinile, aşteptau flămânzi, şi nimeni nu băga de samă venirea străinului. Dar după ce se împărţiră feliile mari şi sorbitura, după ce toţi începură a mânca în tăcere, - îşi ridicară ochii şi se priviră prin luminile rumene ale focului. Atunci zăriră pe cel nou venit şi intrară în vorbă cu el.

În sara aceea străinul a răspuns multora, dar a ţinut minte pe puţini. Abia într-un târziu, când cei sătui plecară şi la focul de trestii rămaseră numai câţiva, Niţă Lepădatu începu a cunoaşte pe unii din bordeienii moşiei. A cunoscut pe Gheorghe Barbă, cel mai vechi bouar, pe Mihalache Prescure, vânătorul curţii, şi pe moş Irimia Izdrail de la coşerele din vale. Stăteau lângă foc ca în fiecare sâmbătă sara şi aşteptau pe un flăcăuaş care plecase călare după rachiu".

(*Bordeienii*)

„Acest moş Antonie, urmă tovarăşul meu după ce intrarăm în căsuţă şi ne uşurarăm de blăni, – acest moş Antonie e într-adevăr un schivnic care s-a exilat fără familie şi fără rude, aici în munţii de la Râşca. De la căsuţa lui până la lume e foarte departe, pentru că în vale nu coboară niciodată. După cum vezi, mestecă cu mult meşteşug, pe vatră, o mămăligă, cum n-am mâncat demult nici eu, nici dumneata, şi-a pus la fript într-un clasic hârb de ceaun costiţe şi muşchi de porc afumat, amestecate cu bucăţi de slănină. Şi are el şi nişte brânză-n scoarţă de brad, de care ai să te

minunezi. Şi pe urmă, către miezul nopţii, o să ieşim să vedem împărăţia lui, pe care oamenii de pe lumea cealaltă n-o cunosc. Dacă am fi rămas în târg la Folticeni în sărbătorile acestea de iarnă, trebuia să facem vizite cu cucoanele noastre şi să asistăm la bradul domnului prefect. Am fi văzut decolteuri şi zâmbete şi am fi ascultat conversaţii absurde, – care nu s-au arătat şi nu s-au auzit niciodată dintru început, de când stăpânul stihiilor a despărţit apele de uscat. Aici prostia şi trufia omenească încă n-au apărut, ş-avem să vedem numai în tovărăşia lui sfântu Antonie sălbăticia codrului şi minunile unei nopţi de iarnă".

(*Caprele lui Sfântul Antonie*)

„După ce eu, cuconu Nicu şi ceilalţi doi tovarăşi ai noştri ne aşezarăm în faţa jarului de pe vatra sobei, la o măsuţă scundă cu trei picioare, nevasta desculţă a gospodarului ne puse dinainte felii mari de mămăligă şi câte o strachină adâncă plină de borş. Frecându-le apoi în palmă, ne aduse nişte linguri de lemn, pe care ni le puse cu de-a sila în mână. Atunci ne deschiserăm genţile şi scoaserăm la lumină armele noastre pentru asemenea împrejurări, şi cei trei copii mărunţi ai gazdelor ieşiseră de după sobă, în durligi, cu ochi rotunzi şi păr de cânepă, – şi priveau cu mirare şi cu bucurie cutii şi truse deschise, tacâmuri cu forme bizare, păhărele care se întind şi se destind. Fără îndoială eram departe de lume, însă borşul era minunat şi mămăliguţa foarte bună. Erau bune şi prăjiturile noastre, cu care copiii alergau către părinţii lor, în cealaltă odaie, agitându-le pe deasupra capetelor. Era bun şi vinul din damigeana cu lacată, – un vin anume pentru vânătorile de la Boroseşti. Şi era plăcută mai ales intimitatea şi prietenia acelei seri, în care istorisirile întâmplărilor din trecut răsună ca o muzică cu profunde şi fine rezonanţe".

(*Povestiri)*

„Mărturisesc că după atâtea aluzii din ziua aceea, eram prea curios să cunosc pe acest Nastratin al singurătăţii. Mă aşteptasem poate să văd altceva, dar ceea ce vedeam nu-mi displăcea.

Din prima clipă, Mehmet Caimacam s-a dovedit un vrednic gospodar şi amfitrion.

A ascultat întâi sămile pe care i le dădea în puţine vorbe şoptite credinciosul său Gulfi Tatarul. Apoi îndreptă o privire fără zâmbet, dar amicală, spre meşterul cel mare al stânei:

– Balmuş bun este, babà Dănilă?

Îndată ce se porunceşte, este, răspunse cu glasu-i gros mocanul.

– Am adus lui babà Dănilă glaja lui cu vinars.

– Mulţam frumos, Mehmet.

– Să fii sănătos babà. Acum vreau să cunosc de la Saban, celălalt meşter al meu, dacă-i gata chebapul. Saban ştie să potrivească bine friptura de berbec. Să vie Saban, să spuie ce-a făcut.

– Ia Mehmet, răspunse Saban din umbră, am pus la vreme în groapa mea rădăcinile de salcie, ş-am copt potrivit butul de batal. Când dai poruncă, îl pun pe tabla.

– Bună vorbă, Saban. Poftesc pe cinstiţii oaspeţi la mine în colibă. Să mulţămim lui Alah pentru toate şi să-l rugăm să ne mai lase un ceas de tihnă.

Bun lucru după arşiţă, zguduituri de căruţă şi trudă, să te aşezi pe poclăzi în acel ceas de tihnă de care vorbea stăpânul câşlei. Ni s-a pus dinainte balmuşul: mămăliguţă cu zer şi brânză, ş-o friptură dintr-un şfert de batal. Se afla între noi din grăsimea şi dulceaţa acelui pământ dobrogean o cantitate de cinci ori de şase ori mai mare decât ne făcea trebuinţă. Era mai întâi o mare îndestulare a ochilor, o plăcere mai mare decât actul fizic, care e întrucâtva brutal. Am gustat din balmuş: un deliciu, apoi am scos

c-un cuţit foarte ascuţit o felioară bine prăjită din coapsa de berbec; am gustat ş-am dat laudă lui Saban Tatarul.

Mehmet a gustat şi el puţin: m-a privit în tăcere; s-a bucurat că-mi place şi nu m-a mai îndemnat să trag în taler or să mai scot o halcă. Panaite era foarte flămând şi făcea repetată cinste ospăţului. Am observat că jintiţa înăcrită e cu mult mai bună după o felie bine prăjită de batal, decât poate fi în oricare altă împrejurare. Am sorbit până la fund cupa. Mehmet nu m-a mai îndemnat, dar s-a grăbit să toarne a treia oară prietinului meu, avocatul constănţean.

Ca bun credincios, stăpânul locului îşi făcuse toate datoriile ritualice înaintea cinei. Murmură un cuvânt de mulţămire la sfârşit către Dumnezeul său, ridicând ochii spre streşina de stuh".

(*Ostrovul lupilor*)

„Păşind în casă, îşi lepădă lângă vatră cojocelul. Apucă cleştele, risipi spuza şi clădi pe cărbuni aşchii de brad. Dădu fuga după apă; aşează ceaunul pe pirostrii. Puse într-un hârb de ceaun la sfârşit slănină şi bucăţi afumate de porc. Lăsă asta şi începu a scoate şi a clădi pe colţul patului poclăzi şi scorţuri. Gheorghiţă o privea cu aceeaşi mirare pe care o avea de câtăva vreme pentru maică- sa.

– Ce te uiţi aşa la mine? zise Vitoria zâmbind. Acestea şi cu altele ai să le pui deseară pe săniuţă şi ai să le duci pe întuneric până la părintele Dănilă. Rămân în sama cucoanei preutese Aglaia. Acu vină şi mănâncă. Răstoarnă mămăliguţa pe fund; ad-o la măsuţă şi te aşază. De mâni nu mai avem tihna asta. Cât om umbla ş-om căuta, mâncarea noastră are să fie din pumn şi în picioare.

Flăcăul încuviinţă şi asta, în tăcere. Ca să-şi plătească lipsuri viitoare, înghiţea felie după felie şi întingea în topitură bucăţi mari de mămăligă pe care le căptuşea apoi cu brânză. Abia într-un târziu băgă de seamă că maică-sa sta în faţa lui cu braţele

încrucişate şi-l priveşte, fără să se atingă de mâncare. «Dacă-i într-adevăr vrăjitoare, cugeta el, apoi eu mănânc şi ea prinde putere».

Femeia strânse blidele repede, le opări şi le rândui pe poliţă. După ce aşeză cea din urmă strachină, întoarse capul. Afară, în bătătură, oameni se scuturau de omăt. Îşi potrivi în pripă broboada şi deschise. Gheorghiţă rămase neclintit la locul lui, ca să vadă ce mai este".

(*Baltagul*)

„Sofonie făcu semn mecanicului. Strigă iarăşi cu glas înalt:

– Amiaza!

– Neamţul de la locomobilă lovi prelung cu aburul în sirenă. Ţiganii lepădară la pământ lucrul ca şi cum s-ar fi scuturat de el şi într-o clipă se prăvăliră de pe batoză şi gireadă şi se grămădiră ca să se închine măriei sale.

– Treceţi la mâncare, le porunci administratorul; am pus să se taie pentru voi oile cele mai grase de aici de la Arini; v-a rânduit Marandache mămăliga cea mai mare. Să fiţi şi voi vrednici să-mi găsiţi în baltă două duzini de ţipari.

Răcni şi Samur porunca îndoindu-se din şale şi bătând din picior. Câteva fete sprintene îşi ridicară în brâu poalele şi intrară în mocirlă, altele aduceau cu grabă pe table cărbuni de la locomobilă, mai la o parte, sub streşina celor câţiva arini. Mavrocosti se amuză privind cum se găteşte în câteva clipe acea friptură frugală de peşte ori de şarpe. Leca avea o dibăcie deosebită să svârlă pe jaratic ţiparii. Cum nu se mai zvârcoleau, îi întorcea cu stânga. Apoi îi lua într-o ţăpuşă subţire, îi presura cu sare şi iar îi lăsa pe foc, ca să-şi capete gustul lor cel adevărat.

– Eu văd, măria ta, zise Leca, că eşti doritor să guşti. Nu te sfii şi încearcă. E lucru bun la asemenea vreme. Părintele măriei tale venea şi el uneori aici şi mânca o friptură de aceasta, pe care tătuca ştia s-o pregătească mai bine decât mine.

Mavrocosti primi pe o frunză de hrean un peştişor subţire şi lung cu carne albă şi fină şi c-un uşor iz de mâl. Era bun şi mai pofti unul. Capetele ţiganilor se iţeau de după clădirile de orz, veselindu-se nespus de gustul măriei sale."

(*Nopţile de sânzâiene)*

„Trecu şi Crăciunul, trecu şi Sfântu-Vasile, sărbători bătrîneşti, la care se mânâncă şi se bea bine. Părintele, în zilele acestea, avea totdeauna o cană plină alături. I se aducea mămăliguţa caldă, şi într-un hârb – plăcerea părintelui –, veneau sfârâind în untură, costiţele de purcel. Părintele îşi sufleca mânicile, întingea mămăliguţa în untură, apoi în brânză, lua o costiţă de purcel în mâna stângă… La zilele acestea sfinte, barba lui mare şi neagră a suferit mult".

(*Dureri înăbuşite*)

„Cine a mai auzit boier să facă ceva?

Boierul e un om care toată ziua nu lucră altceva decât mănâncă, bea, ceteşte într-o carte ceva, se culcă şi doarme, iar când se scoală le începe toate de la capăt. Se mai duce prin străinătăţi şi iar vine acasă. Câteodată iese la vânătoare, aşa cum ies toţi boierii din partea aceea de lume – marginile învecinate ale ţinuturilor Vaslui, Huşi, Tutova. Ies la vânătoare din huzur, că n-au nevoie de carne de sălbătăciune. Ce-au să mănânce boierii carne de dihanie când au atâtea şi atâtea aduse de peste ţări şi mări? Noi nici n-am văzut aşa mâncări, nici n-am auzit de asemenea bunătăţi. Nebunia lui cuconu Theodor Buzdugan se dovedeşte şi aici, că mănâncă mămăligă fiartă în ceaun ca noi ţăranii şi oamenii de rând, şi o femeie văduvă a unui pădurar îi face scrob de patru ouă într-un hârb de schijă, ori un borş de pui într-o oală de lut, şi nu uită să-şi aducă pe iarnă de la stână o bărbânţă de brânză. Cu asta trăieşte. Vin nu bea: îşi face must din pădureţe. Îşi mai face ş-o leacă de

spirt cu buruiana albinelor care se chiamă mătăciune: zice că asta-i doctoria lui ca să se tămăduiască de benchetuielile din tinereţă, din vremea când îşi petrecea veacul prin străinătăţi.

Toate aceste vorbe şi multe altele le ascultam la adunarea oamenilor scoşi la vânat din sate. Strânşi roată la focul de sară, subt un gorun bătrân, vorbeau de câte în lumea asta, şi-l judecau şi pe chihaie".

(*Sihăstrie*)

Despre post. „Ziua aceea a Tăierii Capului Sfântului Ioan Botezătorul era o zi de ajunare întreagă pentru arhimandrit. Rânduiala monahicească a sfântului Amfilohie, aşa cum venise cu ea de la patriarhia Ţarigradului, era să mănânce de două ori pe săptămână la amiază. În trei zile ale săptămânii îşi îngăduia pâne cu puţintel vin la prânzişor şi la asfinţitul soarelui. Iar miercurea şi vinerea ţinea post desăvârşit. Fiinţa lui, deşi uscată, avea în ea lumina duhovnicească, care-i înfrumuseţa mai ales ochii şi fruntea naltă. În pielea străvezie a tâmplelor erau scrise vine albastre, din care un vraci bun şi iscusit cetitor în stele – ştiind că arhimandritul e născut în zodia Cumpenei, luna septembrie în l4, sub domnia planetei Jupiter, cu strălucire mare a luceafărului dimineţii – ar fi cetit izbânda mare într-ale spiritului, ceea ce se vădea într-adevăr în toate ale sfinţiei sale. Ştiindu-se de asemenea că măria sa Ştefan-Vodă s-a născut în aceleaşi împrejurări ale semnelor cereşti, însă cu şapte ani mai târziu, acelaşi vraci ar fi lămurit la Voievod puterea stăpânirii prin sabie şi ar fi dovedit pricina pentru care sfinţitul Amfilohie este cel mai apropiat sfetnic de taină al măriei sale".

(*Fraţii Jderi*)

„Se auzea uşor fâşâitul vântului în brazi. Copiii slujeau la masa frăţească, în talgere de argint, gustarea ascetică poruncită.

La legumile şi rădăcinile fierte nu adăugeau decât puţin oleu proaspăt de jir. Tot astfel la frunzele nouă de grâuşor culese de pe coastele însorite. Azima, coaptă pe lespezi fierbinţi, era făcută dintr-o făină adusă în dar de departe de binecredincioşi şi lăsată în văi, în loc anumit, hărăzit singuraticului de pe obcină. Camera de sus mai cuprindea, în hârzoburi de scoarţă, bureţi uscaţi, pădureţe şi alune, afine acrişoare şi căline amare. Acelor slujitori ai lui Dumnezeu, închinaţi unei rânduieli a spiritului nu le era îngăduită nici mâncarea de carne, nici băuturi ameţitoare. Într-adevăr, partea cea mai plăcută a cinei lor era o lamură care nu se mestecă şi nu se soarbe, necunoscută oamenilor de rând. Căci vorbele şi gândurile despre lucrurile hotărâte de Dumnezeu să rămâie taină sunt, pentru cei nedeprinşi cu ele, o primejdioasă otravă".

(*Creanga de aur*)

„Într-un rând veni la moară mătuşa Anghelina. Intră în odăiţa caldă unde zăcea bătrâna, se aşeză la căpătîiul ei şi începu s-o întrebe ce are şi de ce boleşte atâta.

– De ce, de ce, cuscră Anghelină, prinse a se tângui baba Casandra. Iaca, de inimă rea, ce crezi. Ticăloasa aceea de Anica Răduţului mi-a scos flăcăul din minţi şi pace! Ard-o focul s-o ardă! Cum îmi frânge ea mie inima! Iaca numai din pricina asta am să intru în pământ!

– Ara! Taci din gură, femeie, zise crâşmăriţa, să nu cumva să vorbeşti într-un ceas rău!

De ce n-ai adus doftorul? Iaca neamţul acela m-a pus pe picioare acu doi ani, când am crezut că n-am să mă mai scol.

– Unde se poate, Anghelină? Zice ca să mănânc carne.

– Apoi îi mânca, ce să faci? La o întâmplare de boală şi Dumnezeu iartă!

– Mare vorbă ai spus, cuscră! Da' uite, acu să ştiu că mă scol şi-ntineresc, şi pacatul ista nu-l mai fac. Tot păţitu-i priceput. Să vezi ce mi s-a întâmplat acu cinci ani… Iaca şi dintr-aceea poate mi se trage mie acum.

Babii îi ardeau ochii în obrazul uscat ca o smochină. Iar mătuşa Anghelina îşi duse mâna la gură şi începu şi ea a se pătrunde de adevărul păcatului.

– Uite, se împlinesc cinci ani în postul ista, începu morăriţa, grămădindu-se lângă sobă cu genunchii strânşi şi trăgându-şi tulpanul peste gură. Zaharia nu era acasă. Moşneagul meu toată ziua fusese la târg, că era într-o duminică, şi când o venit acasă era flămând, săracul, de-abia vedea înaintea ochilor.

– Măi nevastă, zice, ia să-mi frigi nişte costiţe de porc. Mor de foame.

– Mie, de acolo, parcă mi-au zburat minţile. Uitasem că tocmai în ziua aceea intram în săptămâna albă.

– Bine, zic, să frig.

Şi de cuvânt. Mă sui în pod, tai vreo câteva costiţe afumate şi le pun ici, la foc, în hârbul acela de ceaun, că-l vezi: îi acolo după sobă. Mestec mămăliga, o răstorn pe fund şi ne punem să mâncăm.

– Şi nu ştiu dac-am luat mai mult de-o înghiţitură, cuscră dragă, - da, numai o înghiţitură am luat, şi parc-am luat foc în gură, parc-am luat otravă, aşa m-a ars! Deodată-mi trece prin minte că-i păcat. Am lăsat acolo şi mâncare şi tot ş-am ieşit afară. Parcă eram nebună. Dau cu ochii de nişte oameni.

– Ce-aţi mâncat azi? zic.

– Ce să mâncăm, îi dă unul. Ia nişte fasole, nişte verze, ca omul…

Nici nu ştiu ce-am mai spus. În piept mă ardea îmbucătura, ca un bulgăre de foc. Şi peste noapte, dragă Anghelină, n-a dat bala la purcică? Că aveam o purcicuţă frumuşică şi grăsuţă, de-ţi era drag să te uiţi la dânsa. Şi ţipa, saraca, parcă zicea: săriţi de mă

scăpaţi! Iar omul meu dormea să tai lemne pe el. Degeaba – scuturam şi răcneam la el. Parcă era de piatră. Şi s-a dus lupul cu purcica.

La anul, nu mi-a murit un mânz? Pe urmă n-a căzut Neculai bolnav? Ş-acu nu-i altă parte cu flăcăul ista? Pedeapsa Celui de Sus, ce crezi? Da' să ştiu că mor şi nu mă spurc".

(*Crâşma lui Moş Precu)*

„–… ce să mai aducă pe lângă vin? Câte-o bucată de friptură de la coada a treia? Ce zici ?

– Eu nu zic nimic. Eu azi nu mânânc carne, că-i duminică.

–Atunci ce mânânci dumneata duminica, frate dragă? Peşte?

– Nu mânânc peşte. Am să mânânc nişte fasole fiartă.

– Vai de mine, domnule Gheţu, unde s-ar putea una ca asta? Atunci ce mânânci dumneata miercurea? Poate vrei să spui că miercurea ai să mânânci carne?

– Am să mânânc, dacă am să primesc o ştire.

– Care ştire?

– O ştire de la trupul meu. Astăzi trupul meu mă înştiinţează să mânânc nişte fasole nouă cu castraveţi muraţi.

– Măi, măi, măi! Mari-s minunile tale, Doamne! Domnule Zeidel! Vină-ncoace, domnule Zeidel!

– Poftiţi, cucoane Nastasă.

– Domnule Zeidel, prietenul acesta nu poftеşte friptură de care-mi faci mie.

– Nu-i nimic, eu nu mă supăr; lui cuconu Ghiţă să-i dăm o fleică.

– Nu poftеşte nici fleică. Prietenul meu vrea fasole nouă, dulce cu castraveţi muraţi. Ai nişte fasole nouă, domnule Zeidel?

– Am. Am fiert pentru mine.

– Ai poate şi castraveţi muraţi?

– Cum nu! Specialitatea stabilimentului!

– Atunci ştii ce, domnule Zeidel? Vreau să-i fac o plăcere lui Ghiţă Gheţu. Adă- mi şi mie fasole.

– Ţ! Nu aşa, se oţărî Ghiţă Gheţu. Eu am spus că nu-mi dă gust coada a treia. Dar dacă este fleică, afacerea se schimbă. S-ar putea spune că nu-mi mai trebuie fasole dulci.

– Măi, mare poznă, oameni buni. Spune de unde să te iau omule? Să-ţi aducă apă?

– Dacă zici că-i sălcie, să nu-mi aducă.

– Să-ţi aducă fasole?

– Nicidecum!

– Atunci spune-mi dumneata singur ce să-ţi aducă.

– Mie nu-mi trebuie nimic.

– Foarte bine, zâmbi Zeidel, aduc eu câte ceva, după cum m-oi pricepe. Poate să se potrivească cu gustul unor drumeţi într-o zi ca asta.

– Să ştii că ai să faci bine, Zeidel, suspină Roiban, lăsându-se pe speteaza scaunului."

(*Nopţile de Sânzâiene)*

Prilejuri de călătorie şi popasuri. „Catârii sunară iar din clopote; Breb şi slujitorii încălecară. După ce suiră din vălcea, văzură o aşezare mare, cu clădiri de piatră cenuşie şi acoperişul de ardezie. Frunzişuri prăfuite de măslini se înălţau deasupra împrejurimilor de zid.

Coborâră într-acolo şi, la margine, aflară o ospătărie c-o streşină încununată de viţă. În fund, erau chilii umbroase. Lângă privazul de piatră înflorită cu ciubuce al intrării, era alcătuită vatra, dintr-o cupă de marmură: erau resturi de palate ori temple de altădată. În preajma unei gratii unde era clădit jarul, se învârtea domol, aşezată în picioare, ţigla cu friptura de berbec. Ospătarul, cu şorţ alb, o priveghea de alături ş-o îmbunătăţea

necontenit c-o pleaftură de seu. Mirodenia acestei bunătăţi se împrăştia în toată împrejurimea şi întâmpina şi pe străinul care sosea, fără a-l face să-şi grăbească asinul.

Ferindu-şi îndată pântecele într-o închinăciune, stăpânul ospătăriei şi al fripturii ieşi întru întâmpinare, cu obrazul încununat de abur. Zâmbi şi se ploconi a doua oară, după aceea apucă asinul de căpăstrul înflorit. Animalul îşi sună zurgălăii, împotrivindu-se şi eliberându-se.

Slujitorul descălecă repede şi feri catârii împovăraţi într-o parte, la umbră. Veni la stăpânul său să primească asinul.

– Pace ţie, kirie Agatocle, vorbi străinul după ce coborî din şa, înaintând spre ospătar.

– Mă închin măriei tale, stăpâne, şi-ţi mulţămesc, răspunse kirie Agatocle. Iată, abia acum înţeleg, cu mare plăcere, că domnia ta ai mai fost prin aceste părţi, de vreme ce-mi cunoşti aşezarea; dar mă ruşinez căci n-aş putea rosti cinstitul domniei tale nume.

– N-am mai fost niciodată în Amnia, zâmbi străinul, dar te cunosc.

Kirie Agatocle tăcu, nedumerit, însă plin de respect, observând lănţugul de aur, cingătoarea şi straiul.

– Niciodată? îşi înălţă el sprincenele. Poate e o glumă.

– Într-această viaţă, niciodată.

– Într-alta, stăpâne, poate aveam eu altă îndeletnicire. De unde ai putut afla că la mine se găseşte cea mai bună friptură de berbec din ţinutul Paflagoniei?

– Am aflat, prietene, de la acest seu bine mirositor. Cred că şi-n altă viaţă te-ai îndeletnicit cu cărnurile. Le pândeai poate în preajma acelor mari măcelari care sunt leii – şi erai un şacal gras.

– Stăpânul meu binevoieşte să glumească, se veseli ospătarul. Aş voi să-i cunosc numele, ca să-l însemn pe o piatră albă.

– Ba, ca să tai friptura, nu-i nevoie de numele meu. Trage cuţitul de la brâu şi alege bucata cea mai rumână, pentru acest

slujitor. Şi-a rânduit catârii şi asinii în grajd, a descărcat poverile, s-a spălat la cişmea şi acum vine să-i dai dreptul său. Hrăneşte-l bine şi mult. Să nu uiţi nici de mine: să-mi cauţi un ou ş-o ulcică de lapte şi să bagi de samă să nu fie pita de alaltăieri. Dar mai ales, pe când noi ne îndestulăm, argatul tău să nu uite de animalele cu care am venit; şi mai ales să aibă grijă de asinul care m-a purtat pe mine. Altfel începe să ţipe şi poate spăria şi satul. Cred că nu se află pe lume glas mai cumplit decât al lui Santabarenos.

– Aşa îl cheamă? se interesă ospătarul.

– Da; şi să ştii că de multe ori e mai înţelept decât omul.

– Asta nu mă miră, răspunse kirie Agatocle, umflându-se şi înăbuşindu-se totuşi de mare uimire.

După ce îndestulă pe Constantin slujitorul şi aduse şi în faţa stăpânului cele cerute şi i le rândui pe masa de lemn de chiparos, la umbra boltei de viţă, Agatocle rămase tot în preajmă, observând. Dintr-o chilie din fund se arătau din când în când şi capete de femei. Strecurau priviri, îşi ascuţeau urechile".

(*Creanga de aur)*

„Într-un rând îşi căută han într-o margine de târg care se chiamă Sofia. Nu găseau loc; toate caravanseraiurile neguţătorilor creştini erau înţesate de lume, cai şi căruţe. Era într-o zi de vineri; slujbele la geamii se isprăviseră; hogii strigaseră din minarete vestirea legii adevărate şi credincioşii îşi spălau vârfurile degetelor şi fruntea de colb; de la acel ceas al strigării a doua, neguţătorii greci şi armeni erau slobozi să purceadă la drum, deşertând odăile. Deci îndată după acel ceas, Jder şi Botezatu se puteau înfăţişa undeva, ca să apuce loc pentru cai. După asta pentru om e mai uşor decât pentru dobitoc. Omul se îngrămădeşte între alţi oameni sub bolta cea mare a hanului; s-aşază pe rogojină la rând cu alţii şi se uită cum ospătarul învârte într-o ţiglă mare sculată în picioare şi împresurată de jar acea

friptură de berbec care-i fără pereche pe lumea asta. Are nume urât, că-i zice «chebap»; dar gustul i-i ca roua pe limbă şi ca un bold de plăcere în fundul împărătuşului. N-avem noi la Moldova asemenea bunătate. O oaie întreagă e cenătuită, tăiată felii şi aşchii şi clădită pe acea ţiglă; o cuprinde pojar de mangal; tot dă asupra ei meşterul ospătar c-o pleaftură tăvălită prin seu şi printr-o leacă de alifie de ai, căruia i se zice şi usturoi; ş-apoi, când s-a rumenit faţa chebapului, te înfăţişezi la meşter cu talgerul tău; iar meşterul, c-un cuţit ia aşa de mare şi ascuţit ca un brici, taie de ici un rând de bucăţele, trage şi prin cealaltă parte şi scoate alt rând de bucăţele, şi unde a rămas balan chebapul, dă iar cu pleaftura, şi frigarea se învârte singură, căci are script, de umblă când într-o parte, când în alta. Mânânci de-ţi uiţi părinţii.

Numai după această gândire şi după asemenea icoană care se înfăţişa ochilor săi înainte de a-şi fi găsit gazdă, putea cunoaşte comisul Jder cât i-i de foame. În acea dimineaţă nu luase în gură decât apă. De asemenea şi tătarului i se lungiseră urechile de foame.

– Hai, Botezatule, să căutăm han".

.....

„Jder, cu patru steaguri de câte cinci sute de răzeşi, se afla în laturea Cetăţii Crăciuna sub munte. Şi aştepta acolo veşti de la comisul cel bătrân, care se ţinea dincolo de Trotuş, cu celelalte douăsprezece steaguri, grosul răzăşimii ce avea sub mâna sa. Era sară de iarnă cu moloşag şi pâclă. Sub brădet, roatele de răzeşi aprinseseră focuri. Lui Jder şi soţilor săi, obraze subţiri, Gheorghe Tataru le aşternuse cetină groasă în preajma flăcărilor. Obrazele subţiri erau talianul Guido şi domnia sa postelnicul Ştefan Meşter.

Veneţianul îşi lepădase straiele lui scumpe cu înfloriturі de matasă şi pusese pe el şiac şi dulamă de suman. În cap căciulă. În această parte de lume, îl încredinţase postelnicul Ştefan, iarna şi nu gustul oamenilor hotărăşte straiul. Deci signor Guido se simţea foarte bine în preajma unui pojar clădit din trunchiuri întregi şi

socotea căldura aceea care-i intra în toate mădularele drept cel mai mare bun al vieţii. Însă răzăşii cât şi comisul lor cel tânăr, Onu, avea altă socotinţă şi ţineau să întrebuinţeze focul şi pentru nevoi ale trupului. Înaintea lui signor Guido Solari apăruse un hartan de berbec străpuns de o ţiglă de lemn şi acel hartan fusese aşa de potrivit în preajma jarului, încât nu mai putea ieşi din câmpul de cercetare al oaspetelui veneţian. Gheorghe Tataru dintr-o parte, un răzăş din altă parte începură a-l stropi cu salamură şi atunci o mireasmă plăcută de friptură dădu înştiinţare veneţianului că sunt pe lumea asta şi alte plăceri decât un pat de cetină în preajma focului. Îndată ce hartanul a început a se rumeni, Gheorghe Botezatu găsi în desagii lui o ploscă de vinars de afine.

– Asemenea lucruri uşurează suferinţele războiului, a zâmbit jupân Ştefan Meşter.

– Până acum n-am a mă plânge de nimic, a dat răspuns signor Guido.

– Nădăjduiesc că nu vei avea a te plânge nici de acum înainte, domnul meu, a urmat a grăi postelnicul, deşi de ieri oştile ismailitenilor au pătruns dincoace de hotar.

– Ştiu asta; mi-au lămurit răzăşii cu semne, şi mi-a confirmat şi signor Onu cu alte semne însoţite de vorbe.

– Însă comisul Onu nu ţi-a putut tălmăci discursul crainicilor.

– Despre ce-i vorba? se amestecă Jder.

– Despre ce-au spus crainicii urdiei.

– Atunci lămureşte-i talianului aşa, că măria sa Ştefan-Vodă are bărbieri iscusiţi şi nu poartă barbă.

– Ce zice comisul, signor postelnic? Şi de ce râzi domnia-ta?

Postelnicul Ştefan Meşter a dat lămuririle trebuitoare şi italianul s-a simţit îndemnat să se veselească zgomotos. Jder şi-a adunat luare-aminte asupra fripturii şi a scos la lumină un cuţit potrivit pentru împrejurare. Domnul Guido Solari îi admirase stiletul, însă, pentru a scoate felii dintr-un hartan de berbec, e mai

bun un cuţit lat şi bine ascuţit pe piatră, făurit dintr-o bucată de fier vechi de un meşter oacheş al răzeşilor, care-şi poartă cu el în desagi mangalul, ciocanele şi foiul.

– După ce mi-am îndestulat trupul, a grăit într-un târziu veneţianul, urmează să-mi hrănesc şi curiozitatea. Sunt doritor să aflu, signor postelnic, în ce chip îşi fac aprovizionările răzăşii domniilor voastre. Desagii pe care-i poartă nu sunt nici prea mari, nici prea pântecoşi; totuşi la popasuri îi văd că scot din ei tot ce le trebuie. Nici nu i-am observat că ar fi făcând război împotriva localnicilor ca să-şi adune hrana, cum e obiceiul oştilor de la noi. Atunci cum fac?

– Fac bine, signor Guido; nu se duc răzăşii după merinde, ci vin merindele după răzăşi. N-aş putea afirma că ţara asta e bogată, însă are cu îndestulare de toate. Dar iată că, mâni, toţi cei care se află în calea oştilor păgâne nu vor mai avea nimic. Îşi încarcă în cară atât cât pot; îşi părăsesc satele şi se trag în munte, ori subt adăpostul pădurilor. Umblând şi noi în această regiune de invazie, pământenii ne pun la îndemână o parte cel puţin din ce nu pot lua cu ei: vite, brânză şi pită. Apa bună o găsim la fântâni pe care le cunoaştem numai noi; celelalte rămase în fiinţă au fost otrăvite cu măselariţă şi cucută. În poieni depărtate, aflăm vite care pasc slobod. La vaduri de mori, ştim unde să aflăm malaiul. Dacă se suie câţiva oameni în munte, dau peste păstori, care ne dăruiesc burdufuri de brânză. Toată ţara ia astfel parte la război în toate formele. Vrei să mă întrebi cum se plătesc toate? Mulţămim pentru apă cinstiţilor întemeietori ai fântânilor, închinând un strop pentru sufletele morţilor, cărora aceste fântâni au fost consacrate. De asemenea aceloraşi suflete ale morţilor sunt jertfite toate celelalte provizii ce găsim, ori daruri ce ne vin. După cum ai băgat de samă şi domnia ta, ne ies întru întâmpinare oameni, mai ales femei, care aduc blide cu mâncare oştenilor măriei sale.

– Am văzut asta, dar credeam că se plătesc.

– Asemenea lucruri nu se plătesc, signor Guido, şi au în ochii celor ce le dăruiesc un preţ cu mult mai înalt. Aceşti oameni nu sunt departe de noi, dar stau foarte departe de duşmani, căci drumurile cotite şi tainiţile codrilor numai lor şi nouă ne sunt cunoscute. După ce se vor potoli sfaturile de la focuri şi se va face linişte împrejurul nostru, la anumit ceas al nopţii, dacă asculţi cu luare-aminte, ai s-auzi în depărtare cucoşi cântând. Acolo de unde vin aceste semnale, se află poposiţi băjenari cu puţinul ce au încărcat de la vetrele părăsite. Sunt mulţămiţi că şi-au scăpat sufletele şi aşteaptă să treacă vijelia cum aşteaptă să treacă iarna şi să revie o primăvară nouă. De asemenea, nu vor trece două ceasuri de la înserat şi ai să vezi singur cum vin la comisul Onu pământeni care, din bună-voia lor, au băgat de samă popasul oştilor lui Soliman şi locurile unde se ţin stolurile de pradă ale navrapilor. Înştiinţează pe slujitorii măriei sale, ca să le înlesnească războiul.

Veneţianul asculta cu luare-aminte asemenea lămuriri şi privea în juru-i aşteptând întâmplări cu totul deosebite, în măsura acelor oameni necunoscuţi încă lumii civilizate. Răzăşii se aşezau la odihnă pe cetini. La fiecare foc rămânea strajă, ca să ţie flăcările necontenit vii. Pădurea şi-a câştigat încet-încet tăcerea şi, când mişcările s-au împuţinat cu totul, s-a auzit fiorul vântului în vârful brădetului. Din altă poiană, de la conoveţele cailor, tresăreau din când în când vuietele înăbuşite pe care le făceau animalele scuturându-se. Şi acolo răzeşii ţineau din loc în loc vetre de foc”.

(*Fraţii Jderi*)

„Uncheşul meu a vestit prin slujitori pe Sefer-Gazi aga, vezirul măritului han, că aduce carte de la Moldova, şi am aşteptat răspuns la caravan-serai. Ne-am rânduit căruţa şi caii la adăpost ş-am lepădat armele. Uncheşul n-a luat asupra sa altă putere decât cele trei bucăţi de atlaz, plocon pentru măritul vizir.

Cum aşteptam, ajungea până la noi o miroaznă de chebap. Şi apropiindu-ne de ospătăria caravan-seraiului, am văzut friptura de batal foarte cu meşteşug clădită într-o ţiglă care se învârtea în picioare lângă un părete de jar. Vîrful ţiglei intra jos într-o scobitură lucie de cremene. Capătul de sus avea aripioare, pe care le putea purta adierea vântului. Jarul tremura în sclipiri şi friptura de berbec cu coada groasă sfârîia împrăştiind o fumegare plăcută care pătrundea până în fundul nărilor.

Am îndemnat pe uncheş să cerem, pe plată dreaptă, stăpînului, partea noastră din acea friptură. Uncheşul m-a sfătuit zâmbind să mai aştept, până ce soseşte vremea. Nu înţelegeam.

– Aşteaptă, ş-ai să înţelegi, mi-a poruncit el.

Fiind vremea amiezii, mă gândeam că n-am de ce aştepta şi nimeni nu mă poate împiedica să cunosc gustul batalului.

– Te poate împiedica rânduiala împărăţiei Crâmului, mi-a întors cuvânt pârcălabul.

Într-adevăr, dinspre seraiurile cele mari, unde nimeni nu poate privi decât cu cutremur s-au auzit sunând tobe şi ţimbale, ş-un crainic s-a ridicat într-un foişor şi a strigat o veste, la auzul căreia toate noroadele care erau acolo de faţă – oşteni, neguţători şi robi – s-au bucurat. Uncheşul îndată mi-a lămurit că acum pot să gust din chebap, deoarece, după rânduiala hanului cel mare, binevoind a se îndestula la masa măriei sale, dă voie neamurilor şi împărăţiilor lumii să le fie foame şi să mănânce".

(*Nunta Domniţei Ruxandra*)

„În lătratul somnoros al unui câine, care zăpăia dar nu se clintea din culcuşul lui de sub şopron, intrai pe poartă; şi cum intrai, din înfundătura ei, moara deodată începu să vâjâie. Până acolo n-o auzisem. Sub şandramaua neagră, îmi ieşi înainte şi gospodarul, om cărunt, cu obrazul blând, cu privirea pătrunzătoare. Chiar atunci sălciile, ca şi cum ar fi fost vii, începură să se

frământe în toate chipurile; parcă-şi făceau semne şi voiau să pornească undeva. Creţuri neliniştite se fugăreau pe luciul bălţii. Cu întunericul nourilor, venea grăbită furtuna primăverii.

– Vine repede, dar n-are să ţie mult! zise Nistor, cu un zâmbet prietenos, pe care i-l cunoşteam. Poftiţi în moară; mai avem nişte oaspeţi de la comună: au venit cu încasările pentru prestaţii.

În fumul uşor de moară, în vuietul moale şi neîntrerupt al râşniţei şi al undelor, lângă jocul de vreascuri, stăteau slujbaşii fiscului, pe scăunaşe, în jurul mesei scunde cu trei picioare. Îi cunoşteam din vedere: era casierul, om scund şi bărbos, cu doi agenţi, băieţi tineri cărora abia le înfiera mustaţa. Întingeau mămăliga într-o strachină cu brânză frământată şi mestecau iute. La foc se frigeau pe cărbuni câţiva caraşi. Un vătăjel, c-o manta ferfeniţă şi cu un chipiu care nu avea nici o formă, încins c-un teasc cu teica jupuită, aştepta liniştit la o parte, şi molfăia în barba-i sălbăticită un capăt de ţigară.

Când intrai eu, cei trei funcţionari tăcură.

Unul din băieţi rămase cu îmbucătura în gură, oprită din mestecat, şi mă privi ţintă. Casierul se sculă şi-mi întinse mâna.

– Ne cunoaştem din vedere! zise el vesel. Poftiţi la masă! Cu gura plină adăugă: – Am venit cu încasările. Avem o mulţime de necazuri cu rămăşiţele din anul trecut!! Mă cercetă cu luare aminte şi întinse un deget spre cele două paseri aninate în lanţurile torbei: – Frumoşi sitari…, zise el cu pătrundere. Se uită şi spre câine: – Vină-încoace, căţelule! – şi începu a se bate peste coapse cu dreapta: Frumos căţel!

Apoi, mângâindu-şi mustăţile negre, începu să mănânce cu poftă. Iar vătăjelul, ca şi cum s-ar fi deşteptat dintr-un somn, abia atunci se ridică în picioare cu un umăr mai ridicat, şi-mi făcu salutul militar, cu mâna dreaptă la cozoroc, cu palma întoarsă în afară.

Judeţul veni dintr-un colţ c-un scăunaş şi mi-l aşeză lângă foc.

– Poftiţi de şedeţi oleacă. S-a găsi ş-oleacă de gustare, dacă doriţi…

Îmi rezemai puşca de un stâlp, alături. Câinele mi se culcă la picioare. Nu-mi era foame. Priveam pe uşa deschisă a morii cum se învăluie afară cei dintâi stropi de ploaie.

(*Într-o zi de primăvară*)

„Străinul nu făcea nici o mişcare; ochii lui negri şi adânci ţinteau focul. De sub căciula neagră curgeau plete cărunte, încâlcite; mustăţile şi barba sălbatice erau şi ele presărate cu fire albe; obrazul îi era încreţit şi dureros. Era îmbrăcat cu un suman cenuşiu şi încălţat cu opinci nerase de porc; alături zăcea un ciomag mare de corn, tovarăş de pribegie. Toată înfăţişarea îi era jalnică, dar mai ales ochii trişti vorbeau de cumplita suferinţă a pribeagului.

– Vai de viaţa lui! zise iar baciul Gheorghe; cine ştie de unde vine! Cine ştie de ce rătăceşte! Întâi mi s-a părut că-i nebun, dar nu-i nebun, e un biet om flămând şi însetat, un biet drumeţ de care mila nu s-apropie; câinii bat la el în sate, gardurile îl înspină…

Baciul oftă şi dădu din cap, apoi căzu şi el pe gânduri. Un răstimp mare toţi tăcură.

Afară, în câmpii, se boceau cu durere vânturile. Se auzeau, când şi când, tălăngi murmurând încet afară, în perdea, şi behăituri dulci şi duioase de oi.

O clipă bocetele vântului încetară; se făcu linişte în văzduh, şi- n tăcerea adâncă se auzi un oftat prelung şi greu.

– Oftează! Murmură baciul, ca trezit din somn.

Popa zise cu jumătate de glas:

– Să-i dăm ceva să mănânce; am eu merinde în sanie. Om mânca şi noi, că frigul ista te stoarce de comedie!

– Ți-a fi foame, părinte!… răspunse baciul.

– Preotul ieşi afară întovărăşit de Neculai, şi se întoarse, aducând două pâni, o legătură cu câteva legături de usturoi.

– Iaca, aici în legătură am brânză, zise el; usturoi am iar; pâne tot aşa; sare ne mai trebuie.

– Sare avem noi, vorbi baciul.

– Apoi să facem ce-om face! zise popa, punând mâna pe garafă; să gustăm de ici câte oleacă, ca să ne mai înviorăm. Să vă văd sănătoşi!

Popa trase un gât bun întâi; apoi garafa trecu la ceilalți. Neculai o aşeză cu de-a sila în mâna omului tăcut. Străinul o luă, o puse la gură şi sorbi lung, apoi o întinse fără să se uite la ea.

Începură să îmbuce. La a treia înghiţitură, necunoscutul oftă iar, cu o durere sălbatică.

– De unde vii? întrebă deodată popa.

Străinul nu răspunse deocamdată; după un răstimp zise rar:

– Din lumea lui Dumnezeu! N-am sat, n-am casă, n-am pe nimeni…"

(*Petrea Străinul)*

„Domnul Iorgu Vasiliu părea om deştept, căci purta ochelari şi scria într-un catastif. Avea chelie, ceea ce dovedea muntencei că era şi prea învăţat. Cu mâini cam scurte şi groase îşi potrivi împrejurul pântecelui pestelca albastră. Deci era un om care, pe lângă rânduiala serviciului, avea şi plăcerea curăţeniei. De o parte şi de alta a rafturilor de scânduri, umplute cu gărăfi în rânduri strânse, alte rafturi şi saltare se înşirau, bucşite de toate bunătăţile pământului.

A scos muntencei dintr-o putină o scrumbie bună, ţinând-o atârnată de coadă cu cleştele delicat al degetelor. A aşezat-o cu grijă pe o coală de hârtie, pe o măsuţă curată şi bine frecată. A

adus o pânişoară călduţă încă. Dintr-un butoiaş a umplut cu bere spumantă două pahare năltuţe.

«Bun lucru berea, după trudă şi când ţi-e foame», se gândea femeia. Gheorghiţă nu era obişnuit cu asemenea băutură. O gustă şi o împinse deoparte. I se părea că a început să se amărască".

……

„Statornicind bine luna şi anul şi cumpănind cu luare aminte şi ce era însemnat în condică, negustorul stătu şi cugetă îndelung şi găsi şi-n amintirea lui întocmai ce i se cerea să ştie, că într-adevăr, în cutare zi şi în cutare lună, au trecut oi.

« Atunci ş-aici e bine să mergem mai departe…» se gândea Gheorghiţă.

Însă Vitoria nu putea să se mulţămească numai cu asemenea răspuns. Mai avea nevoie să i se lămurească toate despre stăpânii oilor. Firește, întâi au trecut oile, cu ciobanii, cu gospodarii, cu asinii iar după aceea s-au arătat şi stăpânii.

− Aşa este, se învoi, după cugetare adâncă, domnu Vasiliu. Dupa aceea au venit şi stăpânii.

− Întăi au făcut şi oile şi ciobanii popas. Ciobanii au aşteptat pe stăpâni.

− Nu, scutură din cap domnu Vasiliu. Ciobanii au apucat în treacăt câte-o pâne. S-au dus înainte.

− Şi stăpânii au sosit pe urmă, nu-i aşa? Erau călări.

− Întocmai, au sosit pe urmă, cum spui. Amândoi au descălecat şi le-am dat o gustare – ca şi dumneavoastă. Scrumbie, pâne şi bere. La mine aceste articole sunt de primă calitate. Am deprins a le aduce de demult, de când lucrau sus la poduri şi şosea, italienii.

− Nu erau doi, zise cu linişte Vitoria. Erau trei.

− Ba erau doi.

Vitoria clipi din ochi asupra unui întuneric care-i izbuc-nise înăuntru".

(*Baltagul*)

Ospeţie şi dar. „Măria sa trimese poruncă stăpânilor de turme să se apropie. Ei îşi lăsară căciulile în iarbă, ca să vie măgăruşii să le miroase, şi înaintară la domnie cu capetele goale, îngenunchind iar.

– Vă mulţumesc pentru darul domniilor voastre, zise Vodă.

Starostele lor îndrăzni să răspundă, ridicând fruntea.

– Poftim sănătate luminăţiei tale, Doamne; şi să guşti măria ta din fruptul oilor noastre. Noi facem aici brânză de care se numeşte domnească; dar nu ştim dacă ajunge până la cetatea măriei tale. Noi socotim aşa, slăvite Doamne, că de la munte la Cetatea luminăţiei tale, se găsesc mulţi cloncani care o ciugulesc.

Vodă zâmbi de asemenea îndrăzneală şi pofti să i se desfacă, pe lespedea de dinaintea sa, o bărbânţă. Copiii de casă se repeziră bătându-se în capete spre măgăruşi. Aceştia se smuciră cu spaimă din căpestre şi se suiră pe râpi ciocănind repede din copite. Oierii răcniră, din genunchi, cum se aflau, către strungari, cum să facă să prindă asinii, împresurându- i.

Bărbânţa fu adusă şi desfăcută. Vodă luă cu două degete şi gustă.

– Ia mai multă, măria ta, îl îndemnă unul dintre munteni.

Măria sa gustă şi a doua oară.

– Într-adevăr, se învoi Domnul, brânza asta e mai bună decât orişice pe lume.

– S-o ospătezi sănătos, slăvite Doamne, se bucurară oierii.

Măria sa porunci stolnicului său să sloboadă acelor stăpâni o butie de vin, ca s-o beie cu soţii şi să cânte întru slava sa.

Oierii se bucurară a doua oară.

– Aveţi nevoie de ceva, domnilor şi fraţilor? îi ispiti vodă.

– Nu; căci ne-am îndestulat de bună-voia măriei tale. Avem destulă lărgime aici de la un unchiaş al măriei tale, de la care am şi dat muntelui nume Pătru-Vodă.

Copiii de casă slujeau masa; vânătorii hrăneau focul din preajmă cu trunchiuri întregi.

– Am înţeles, slăvite Doamne, îndrăzni iarăşi unul dintre oieri, că măria ta te duci în petrecere la vânătoare. Se află şi aicea la noi destule fiare. În vara asta au ieşit împotriva noastră, cu război, nişte urşi. Ne-am hărţuit noi cu dânşii o vreme, până ce-au trântit pe Dominte într-o râpă. Dacă nu ştii măria ta, apoi află că Dominte e baciul meu cel mai bătrân. După ce l-au trântit, el s-a sculat din râpă şi s-a suit iar la război. Apoi i-am lăsat să ieie câte-o oaie şi după aceea i-am alungat cu câinii şi cu parii.

– Sunt şi bouri? întrebă măria sa.

– Sunt. Au ei nişte locuri unde hălăduiesc şi nu-i tulbură nimeni; însă măriei tale trebuie să-i deie dijmă – fiind luminăţia ta stăpân şi al omului şi al dobitocului."

.....

„De-un ceas de vreme stătea Ilisafta, aşteptând în pragul casei sale, cu destulă grijă şi bătaie de inimă, pe stăpân. Trăsura vistiernicului Cristea se oprise în preajmă. Din ea coborâse cu măreţie jupâneasa Candachia. Prin partea cealaltă se dăduse jos şi Cristea, potrivindu-şi pe trupul mare cingătoarea de matasă.

Dintr-odată se stârnise murmur de la mulţimea grămădită către sat. Comisul Manole Păr-Negru şi părintele Dragomir se mişcară înainte. Călăreţii tăiaseră pieziş calea, îndreptându-se spre aşezarea hergheliei domneşti.

Ionuţ sosi dintr-acolo gâfâind.

– Ce este? întrebă cu spaimă jupâneasa Ilisafta. De ce fugi aşa?

– Nu-i nimic, muţă; fărădecât măria sa a dat poruncă să treacă dregătorii măriei sale înainte la drumul Romanului; iar măria sa intră la herghelie să vadă mânjii din primăvara asta. De asemenea binevoieşte să dea alte porunci pentru clădirile cele nouă, ca să le facă mai întinse.

– Cum se poate? îşi bătu comisoaia palmele. Aicea nu vine?

– Nu vine, muţă.

– Apoi eu îl aşteptam pe măria sa cu mâncarea aceea de clapon din care măria sa a mai mâncat, plăcându-i foarte mult, încât şi-a lins şi degetele.

– Să fii domnia ta sănătoasă, muţă, are cine mânca.

– Apoi doream să-l văd pe măria sa, să mă uit dacă a mai încărunţit.

– Ai să-l vezi. Are să se oprească şi are să se uite zâmbind la dumneata. Ia aşa are să- ţi facă din cap.

– Lasă, nu mă mai încânta tu pe mine cu vorbe. Un om, la vremea amiezii, nu trebuie oare să facă popas şi să ospăteze?

– Ba da, jupânească Ilisafta şi dragă muţă. S-ar putea spune că şi eu m-am gândit la asta.

Ş-am pus în ţiglă şase prepeliţi, învălite în frunze de tei. Trimite şi domnia ta c-un rob claponul în cratiţa lui. Acel rob încalică pe deşelate şi-l duce într-o fugă ţinând cratiţa sus, până sub pădure. Iau şi eu o dată cu ţigla, colaci proaspeţi. Or apuca şi ceilalţi slujitori ce-or găsi şi vor duce la deal.

– Dragul mamii, să nu uiţi şi faşa de masă de întins pe iarbă. Să-ţi deie nana Chira toate.

Eu atâta m-am trudit, încât nu mă mai mişc de-aici. Zadarnică mi-a fost silinţa, dacă nu mă pot învrednici să văd sub acoperişul meu pe măria sa.

– N-ai grijă, muţă, am să fac eu toate bine, spunând măriei sale că toate sunt întocmite de domnia ta. Am să-i spun: măria ta, aceşti colaci, nu ştie să-i facă altcineva, sunt împletiţi de însăşi mânile comisoaiei Ilisafta. Mi-a făcut şi mie două pupeze. Una o dau măriei sale Alexăndrel-Vodă. Şi acest clapon, măria ta, de care mânca Mavrichie-împărat, este gătit tot de comisoaia Ilisafta. Numai aceste prepeliţi, cu mult mai puţin bune, le-a pregătit sluga supusă a măriei tale Ionuţ Păr-Negru.

Vistiernicul Cristea şi jupâneasa Candachia ascultaseră cu mare uimire acest schimb de vorbe.

– Atunci noi cum rămânem? întrebă cu patos soția așa de frumoasă și de gătită a vistiernicului.

Comisoaia o privi cu prefăcută milă.

– Vai, ce bine-mi pare c-ai venit la noi, dragă noră. De mirare este această rânduială care nu îngăduie femeilor să intre la ceairurile domnești. Vistiernicul poate va găsi putință să ajungă acolo, o dată cu fratele său. Iar dumneata te vei nevoi să rămâi, ca să ne ținem de urât una alteia. Să nu uiți, Ionuț, să spui măriei sale vorbele acelea, întocmai."

……

„Simion veni la porunca domnească tocmai când măria sa ajungea la focul de sub streașina pădurii, unde Jderul cel mititel și Alexăndrel-Vodă se veseleau, părând și ei flăcări vioaie în blândețea primăverii.

Domnul îi privi un timp cu mare plăcere, apoi înaintă la pânza albă de in întinsă pe iarbă. Un fedeleș de vin stătea poponeț alături, ca un pitic al tainițelor pădurii, care anume luase acea înfățișare, pentru petrecerea domnească. Coșuri și cratițe erau învălite cu ștergare.

Ionuț se închină și puse pe pânză două talgere de cositor. Găsi în coșuri și două cupe. Descoperi cratița cu claponul gătit împărătește și-și spuse vorbele întocmai. De asemenea, alte vorbe potrivite și fără greș rosti aducând sub nasul domnesc prepelițele împănate, în țiglă subțire de lemn.

Vodă și coconul său se așezară pe butuci de brad. Curtenii rămăseseră în picioare, bucurându-se numai cu ochii de bucatele comisoaiei Ilisafta. Atunci îndrăzni Simion să iasă la lumină în vederea măriei sale.

Era cu capul descoperit. Avea în frunte deasupra ochilor un semn tămăduit de lovitură de sabie. Privea drept și fără nici o frică pe măria sa. Era vinovat, îl judeca vistiernicul că nu se silește să zâmbească.

– Jupâne Simion Păr-Negru, zâmbi Domnul zvârlind la o parte osul de clapon de pe care rupsese cu dinţii carnea fragedă; eşti domnia ta bun să-mi spui pe cine ţi-ai ales? Am poruncit să te găsesc însurat.

– Măria ta, răspunse Simion punând genunchiul stâng pe pământ, cu greutate fac ceea ce ai poruncit măria ta numai două tagme de oameni.

– Care, jupâne al doilea comis? Întâi osteneşte-te şi-mi toarnă vin. Fii cuparul meu astăzi. Ia credinţa şi apoi umple cupa. Să afle jupâneasa Ilisafta că m-am bucurat cât şi Mavrichie-împărat de ceea ce mi-a trimes. Care sunt cele două tagme de oameni, jupân Simion?

– Îşi găsesc cu greu soţie acei care sunt rânduiţi de Dumnezeu să fie stăpânitori noroadelor.

Domnul îşi încreţi fruntea. Era de mult văduv. Încă nu-şi hotărâse Doamnă.

– Ai dreptate, încuviinţă el. Şi care-i a doua tagmă?

– Îngăduie, slăvite Doamne, să dreg a doua cupă. Tagma cealaltă, măria ta, e cu mult mai umilită. N-are răspundere în faţa lui Dumnezeu, nici nu trebuie să facă jertfă după rânduieli întocmite. Din tagma asta sunt mişei ca mine, cărora le-a fost înjunghiată inima în tinereţă şi acum urăsc partea femeiască.

Ştefan vodă râse, privindu-l lung. Simion îndrăzni să nu zâmbească. Asta nu plăcea deloc comisului celui bătrân, iar cinstitele obraze boiereşti ce erau de faţă socoteau lipsită de înţelepciune asemenea purtare. Căci cu tot râsul său de bunăvoinţă, Ştefan vodă putea fulgera în orice clipă o poruncă plină de asprime.

Măria sa întinse iar cupa, primi vin din fedeleş şi bătu pe umăr pe Simion, ceea ce fu de mirare pentru boieri. Al doilea comis sărută mâna măriei sale şi se ridică în picioare. Atunci socoti Cristea vistiernicul că trebuie să treacă mai în lumină.

Domnul îl văzu şi-l chemă la el, ca să-i facă plăcere bătrânului său slujitor Manole."

(*Fraţii Jderi*)

„Cinstiţilor drumeţi, grăi el, nu venim de departe, căci mănăstirea noastră, a Maicii Domnului care a săvârşit minunea din Valea Hoţului, se află numai la o fugă de cal de-aici. Însă ne grăbim spre târgul Brabantului-Nou, la Curtea ocrotitorului nostru, prea înălţatul Domn şi Duce al Brabantului, măria-sa Valentin.

– A, vă duceţi poate cu daruri la măria-sa Ducele Valentin. Cunoaştem şi noi pe măria-sa şi am avut cinstea să îngenunchem la scaunul dreptăţii sale încă de demult, pe când măria-sa era mai tânăr. Şi ne-am bucurat totdeauna de bunăvoinţa măriei sale. Puţini domni creştini am cunoscut, mai milostivi şi mai drepţi decât măria-sa. Aşa încât m-aş bucura s-aud veşti bune despre scumpa sănătate a măriei-sale.

– Măria-sa e în plină sănătate, răspunse monahul, şi-i ducem dar cele dintâi mere coapte din livezile sfântului nostru locaş. Prea-sfinţitul nostru părinte şi episcop Hildolf a purces înspre mărita Curte. Iar noi ducem în urma preasfinţiei sale aceste daruri, după altele, cu mult mai scumpe, pe care preasfinţia-sa le-a luat cu sine. Căci, dacă n-aţi auzit, trebuie să aflaţi şi domniile voastre: măria sa luminatul Domn şi Duce îşi mărită copila".

……

„În îmbulzeala aceea veselă, neguţătorii găsiră în sfârşit, cu ochii, şi pe domnul cavaler Guisepe Golo şi simţiră o remuşcare ş-o bucurie egală cu părerea de rău că-l socotiseră viclean. De aceea îi zâmbiră cu toţi cu gurile cât mai largi şi-i poftiră bună seara, închinându-i-se. Cavalerul veni la ei mai vesel decât când îi părăsise, mai ameţit de vin şi de bucuria acelui ceas, şi-i pofti la ospăţ.

– Acuma e rândul meu, cinstiților negustori, zise el, să vă pun înainte o băutură bună alături de bucatele îmbielşugate. Iată, faceți-vă loc sub acest gang şi umpleți-vă întâi nările de mirozna fripturilor. Poftiți către aceste hartane de porc din capătul mesei. Să tragem între noi strachina aceea de grezie, în care se află butul cel mare. Scoțând de la centură jungherul, să tăiem împărțind la fieşte-care. Acum luați şi ridicați într-o mână aceste bunătăți, trăgând cu cealaltă spre domniile voastre şi felii de pită. Iar în aceste căni cât nişte cizme de raiter să ştiți că se găseşte bere proaspătă. Doresc să nu mai rămâie în preajma noastră nici o fărâmitură şi nici o picătură. Ce ziceți dumneavoastră, cinstiților neguțători, de domnița mireasă?"

(*Măria Sa Puiul Pădurii)*

„Aceşti tovarăşi care vorbeau despre toate se aflau într-un fund de pridvor, la chilia căpitanului. Era un fund adăpostit la vedere, numai bun pentru lucrarea ce se săvârşea. În ziua aceea se întâmplase să deie dovadă de hărnicie la cuvânt mai ales cuvioşia sa Timotei, – după vorba pe care i-o scornise călugărul nebun Stratonic, de care vorbă binevoise a zâmbi însuşi măria sa Vodă:

Este la noi un dascăl de sârbeşte
Care, când vorbeşte,
Clipeşte, bolboroseşte, pufneşte,
Dar cât bea vin,
Bolboroseşte mai puțin
Şi grăieşte
Moldoveneşte
Ca apa.

– Aşteptând ploaia de la Dumnezeu şi bucuria domnească, eu aş zice să nu stăm întru lenevie, urmă a da spor sfatului căpitanul Petrea.

– Bun cuvânt, a încredințat cu grabă cuvioşia sa Timoftei. Pe cât de mare arşiță e în pălиștea soarelui, pe atât de plăcută e umbra sub boltă. Toate-s cu rânduială, căpitane, la curtea măriei sale şi bine este de trăit întru această Țară a Moldovei. Când arată ceasornicul de soare al cincilea ceas, ştim numaidecât că medelnicerul bate cu polonicul în caldarea de aramă la cuhnii; fiind tocmai un ceas înaintea amiezii, copiii de casă deschid canaturile uşilor şi poftesc pe măria sa la prânz în spătăria cea mică. Au fost chemați astăzi unii boieri mari şi nu lipseşte înalt prea sfinţitul Teoctist, ca să binecuvânteze bucatele. Vine miros gras de batal fript şi ştiu că, pe lângă ulcioraşul de vin, arnăutul domniei tale n-are să uite să aducă partea ce se cuvine căpitanului său.

– N-are să uite.

– Aşa că, urmă călugărul sârb, având eu slăbiciune atât pentru friptură de batal cât şi pentru vin de Cotnari, aşa de bine mi se desleagă limba, încât s-ar mira părintele Amfilohie auzindu-mă ce fel mă bucur. Adevărat că, după aceea, pentru lăcomia mea, cad în mare întristare; şi cerând de la cuvioşia sa iertare pentru păcătoşenia mea, îmi caut pe jos vorbele; însă bucuria cea de a doua, a iertării, n-aş avea-o fără aceasta dintăi.

Această dintăi bucurie – o bucată de friptură din locul cel mai gras, de lângă coadă, şi un ulcioraş de vin – tocmai o înfăţişa arnăutul căpitanului Petrea, şi trupul mare şi gros al cuvioşiei sale părintelui Timoftei păru că se subțiază deodată, lungindu-se în partea aceea. Căpitanul trase de la cingătoare jungherul şi desfăcu două bucăți.

Monahul sârb înghiți un rând, apoi se opri, băgând de seamă ceva nou în ograda castelului. Neamțul îl urmărea zâmbind cu ochii lui albaştri, care păreau solzi de cicori pe obrazu-i ars de soarele verii.

– Prea cinstite căpitane…

– Ascult părinte.

Cuviosul Timoftei mai înghiţi o dată cu putere, după care, dobândind iarăşi răsuflet, îşi scutură pletele.

– Poate dumneata cunoşti, căpitane Petrea, cine-s acei munteni mari, pe care-i văd ieşind de la cămări.

– Îi cunosc, răspunse căpitanul; sunt feciorii starostelui Nechifor.

– Doritor sunt, prietene, să aflu ce veste au adus, urmă cu viclenie sârbul.

– Au adus veste bună de la staroste: două căprioare şi un mistreţ tânăr, de şaizeci de ocă; de asemenea au adus şi alt vânat mărunt, precum şi lipani, dintr-un tău din munte. Cum se ştie, lipanul îi place măriei sale mai mult decât păstrăvul; însă trebuie adus cu cea mai mare grabă. Deci vânatul mare a fost pornit de ieri dimineaţă cu slujitori anume; iar feciorii au prins lipanii asară; au schimbat în două locuri, la poştele domneşti, caii şi au ajuns aici tocmai la ceasul potrivit, ca să aibă mulţămire măria sa.

– Ştiu, se grăbi să încuviinţeze sârbul. Dumnealui Toma stolnicul are obicei de vine el însuşi cu tipsia şi o aşază furiş în stânga lui Vodă, când măria sa întoarce obrazul spre dreapta ca să spuie ceva părintelui mitropolit. Când întoarce ochii, măria sa vede lipanii şi se bucură de dragostea slujitorilor săi.

– Mai poftești, cuvioase părinte?

– Mai poftesc; bună friptură. N-ar fi fost chip să ne dăruiască acei feciori şi nouă câţiva lipani?

– Nu cred, zâmbi neamţul, chiar dacă i-ai fi rugat însuţi cuvioşia ta. Aceşti doi feciori ai lui Nechifor Căliman nu cunosc nici milă, nici slăbăciune. Ar fi ascultat fără să clipească rugămintea cuvioşiei tale şi ar fi dat numai din cap, împotrivindu-se. Uită-te la dânşii cât îs de mari şi de grei; parcă ar fi nişte inorogi.

– Atunci, căpitane, numai degeaba ai vorbit de lipani, ca să amărască inima în mine.

– Îndulceşte-o numaidecât, cuvioase, ca să nu mi se scrie păcat la catastiful cel mare din cer.

Părintele Timoftei se adăpă îndelung şi îndesat cu ulcica de lut".

(*Fraţii Jderi)*

„Soarele părea că alunecase pe alt tărâm. Bătea ninsoarea, într-un fel de amurg cenuşiu.

– Credeam c-om putea merge înainte, zise Gheorghiţă. Acu iar trebuie să căutăm gazdă.

– Om căuta ş-om găsi, vorbi cu linişte femeia. Eu tot am nădejde să văd lumina. Nu ştii că Dochia îşi scutură cojoacele şi după aceea le întinde la soare?

– Care Dochia? întrebă un glas răstit.

Un om în cojoc lung, cu mîţele atârnând, intră din viscol la adăpost. Cu mâni negre şi ciolănoase îşi smulse din cap căciula ş-o scutură de apă. Era un bătrân cărunt, cu sprâncene aspre. Pufnea pe nas. Femeia îl cunoscu numaidecât că- i băut.

– Care Dochie? se supără el iarăşi, lăsându-se puţin din mijloc ş-apoi tresărind în sus.

– Baba Dochia… rânji Gheorghiţă.

– Care babă Dochia? Cea de pe munte, ori cea din casă?

– Să nu te superi, moşule. Noi pe baba dumitale n-am văzut-o şi nici n-o cunoaştem.

– Dochia o chiamă.

– Să fie sănătoasă.

– Să fie. Dar voi ce căutaţi aici? Aţi intrat aşa cu caii; nu vă pasă. Ce fel de vorbă? Nici nu mă întrebaţi pe mine, nici nu strigaţi la babă să iasă.

– Nu te supăra. Ne-om duce. Suntem oameni străini.

– Ehe! Nu merge aşa, femeie. Vii de la Tarcău şi te duci la Dorna şi nici măcar nu ţi-s caii în bună rânduială. Ba mă supăr.

Trebuia să bați la ușă și să strigi la babă să-ți deie drumu. Să deschidă grajdul pentru cai să le puie fân sub bot. Să v-aduceți în casă buclucurile și să vă hodiniți. Să vă dau o bucată de pâne uscată ș-un pahar de apă. Atâta am, atâta vă dau, dar să nu-mi faceți mie rușine să stați sub păretele meu. Și caii să-i potcoviți din nou. Eu îs fierar și potcovar, iar potcoavele nu le pot bate decât mâni dimineață. Astăzi e sfânta duminică. Am fost la biserică; pe urmă am făcut o leacă de popas la crâșmă. Unde-i baba? Măi babă Dochie.

Începu a bate în ușă.

– Dacă-s supărat, îs supărat, ce-mi puteți face?

Ieși baba Dochia în prag, cu catrință și cu cămașă înflorită.

– De ce bați în ușă, moșnege?

– Ca să deschizi.

– D-apoi îi închisă ușa asta vreodată? Împinge și intră. Văd c-aduci lume străină.

– Aduc. Poate-ți pare rău?

Mâni dimineață am să le bat potcoave la cai.

– Le-i bate, da' acum vâră oamenii înăuntru. Nu-i mai ține afară. Împinge poarta și du caii în grajd. Până ce le-i aduce tărhatul în casă, eu am și pus de mămăliguță.

– Așa am să fac, dar să știi că-s supărat.

Vitoria îi făcu față cu glas plăcut:

– Moșule, cum te cheamă?

– Pricop.

– Moș Pricop, oricât de supărat vei fi fiind, eu tot am să-ți spun că baba dumitale a fost frumoasă femeie în tinerețele ei.

– Adevărat, frumoasă; dară a făcut multe răutăți. De-aceea-s supărat eu ș-acuma și nu mi-a trecut. Să nu care cumva să îndrăzniți să spuneți altfel decât cum vreau eu. Să stați, să mâncați, să beți cu mine și cu baba. Mâni dimineață vă potcovesc caii.

De ce-i va fi venit în minte femeii lui Lipan, cât îşi aşezau buclucurile în casă, în preajma focului din hoarnă să-l întrebe anume lucru pe fierar?

Îşi lepădase cojocul şi-i silise să se dezbrace şi ei de straiele groase. Îi aşezase pe scăunaşe în preajma focului şi le turna rachiu în păhărele verzi.

– Moş Pricop, dumneata n-ai mai potcovit cumva cai din părţile Tarcăului?

– Ba am potcovit.

– Nu s-a oprit cumva la covălia dumitale astă-toamnă, un om cu cal negru ţintat în frunte?

– Ba s-a oprit.

– Ţi-aduci aminte cum era îmbrăcat acel om?

– Îmi aduc aminte. Purta căciulă brumărie. Avea cojoc în clinuri, demie negru, scurt până la genunchi şi era încălţat cu botfori.

– Acela, moş Pricop, a fost soţul meu.

– Hm! Făcu moş Pricop; dacă- i soţul dumitale, apoi n-am ce zice, vrednic român. Numai nu-mi plăcea că se ducea la drum asupra nopţii. Eu aş fi avut plăcerea să cinstesc cu dânsul ca şi cu dumneavoastră. Eu cu oamenii din sat de la mine nu cinstesc; dar cu oamenii străini îmi place, că ei îs călători, au necazuri şi-i bine să le stai înainte cu pahar dulce şi vorbă bună. Dar omul acela zicea că se duce noaptea, că se bucură să umble pe lună. De oameni răi spunea că nu-i pasă; are pentru dânşii pistoale încărcate în desagi. S-a dus şi într-o vreme a prins a cânta din solz, ca să nu-i fie urât.

– El a fost într-adevăr, şopti munteanca, şi lepădă o picătură din păhăruţ înainte de a bea rachiul".

(*Baltagul)*

„Doamna Vulcănescu se retrase în colţul ei, în blăniţa-i fină şi sub pleduri. Dar păru a se răzgândi şi, tresărind, se îndreptă, scoase din manşon o mânuţă mică înmănuşată şi atinse braţul lui cuconu Sandu.

– Mie mi-i cam foame… şopti ea, puţintel ruşinată.

– Aşa? Foarte bine! Ia vezi, Costică, ce fac proviziile noastre?

Sprinten şi jovial, Costică Florian coborî pachetele şi le aşeză pe un geamandan lat, cu măsură potrivit pe genunchi între el şi cuconu Sandu.

– Mai întâi să scoatem un cuţit, zise domnu Costică cercetând într-un buzunar adânc. Pe urmă un tirbuşon. Este şi pahar. Mie îmi place să fie de toate.

– Eşti un om prevăzător … îl aprobă râzând din pântece cuconu Sandu.

– Sunt. Dac-ar fi după mine, multe ar fi acum schimbate. Nu că mă laud, dar eu văd foarte bine lucrurile…

Vorbind, desfăcea grabnic pachetele. Scoase la lumină un muşchiuşor gras, tăiat în felioare mărunte; un drobuşor de unt, ouă, măsline, mere, brânză. Şi dădu cu satisfacţie două lovituri cu palma în sticla de vin înfundat. Foarte îndemânatic, înfăţişă cucoanei Tina bunătăţile.

Atunci observă Paul că cuconu Sandu avea o faţă puhavă, pătată de câţiva negei negri. I se păru chiar că are ceva lacom în privire. La o şoaptă a cucoanei Tina, totuşi, domnu Vulcănescu se grăbi amabil să poftească pe cei de faţă «să guste din ce a dat Dumnezeu».

Într-un tren leneş şi rece şi-n asemenea vremuri, opera de prevedere a lui domnu Costică Florian nu putea lăsa nepăsător pe nimeni. Începând cu doctorul Toma, toţi făcură pe rând câte-o mişcare de apropiere spre masa întinsă. Paul se sfia încă. Dar cucoana Tina, scoţându-şi cu gesturi uşoare mănuşa din dreapta,

apucă cu degete albe o bucăţică de friptură şi i-o întinse zâmbind. Îi trecu şi pâne. Şi se găsiră cu toţii mai apropiaţi şi mai împăcaţi, – pe când domnu Costică îşi continua consideraţiile lui asupra vremurilor de faţă.

– Tu vezi foarte bine lucrurile, Costică, îi zicea glumeţ şi mulţămit domnu Vulcănescu. Ei, ce făceai bunăoară dacă erai general? Să vedeţi ce planuri are! adăogi domnu Vulcănescu către ceilalţi.

– Poate nu făceam nici eu nimic, răspunse modest domnu Costică. Dar de pildă, la noi, eu aş fi ţinut pe inamic în munţi. Eu nu i-aş fi dat drumul la câmpie.

– Cum se poate, Costică?

– Da. Eu şi Bucureştii l-aş fi apărat altfel.

– Cum?

– Eu nu spun, că se uită ciudat la mine dumnealor… Ofiţerii protestară:

– Noi? Nu!…

– Însfârşit, ce să vă spun? Încheie domnu Costică, desfundând sticla de vin. Eu socot că şi la război e mai mult chestie de bun simţ. Acu să vedeţi dumneavoastră ce vin e acesta. Aşa ceva numai în Moldova se găseşte. Ascultă-mă pe mine, cucoane Sandule: toată lumea ţipă sărăcie, mizerie, dar pentru noi care ştim, se găsesc şi lucruri bune.

– Şi asta este o artă… zise colonelul, întinzând mâna spre altă bucăţică de friptură.

Băiatul încerca acum o simţire stranie. La început stăruia în el un fel de răceală, de respingere pentru străinii aceia. Acum i se păreau nişte oameni cumsecade. Era dispus să creadă şi-n talentele militare ale lui domnu Costică, mai cu samă după ce primi din mâna lui un păhărel cu vin. Ş-o undă fierbinte îi trecea prin trup, când cucoana Tina îl fixa cu zâmbetul ei alintat.

Când uşa scrâşni încet şi se arătă în deschizătură figura amărâtă şi bărboasă a lui moş Avram, avu o strângere de inimă. Îi

era ruşine pentru laşitatea lui şi-l ştia pe bătrân fără nimic în sacul lui de campanie.

Dar rezervistul îşi descoperi dinţii negri într-un rânjet prietenesc:

– Eu *chiteam*, zise el, că s-aduc proviziile *noastre.*

– Nu-i nevoie, avem noi… strigă vesel domnu Vulcănescu.

Obrazii lui Paul se îmbujorară şi figura lui moş Avram se retrase c-un surâs blajin şi viclean."

……

„În viaţa monotonă a bordeielor, căzuse o întâmplare interesantă, şi camarazii începură a vorbi despre sărbătorirea ei. Mai ales căpitanul Racovăţ, un uriaş cu înfăţişare şi vorbă de ţăran, înţelegea că trebuie întocmit un banchet cu vin mult şi mâncări grozave.

– Ascultă, Plopene, zicea el cu vorba-i lată şi veselă. Fiecare lucru cu socoteala lui. Masa nu se face singură. Trebuie chemat Chirilă al meu, ca să-i dăm provizii. Dacă n-a arde şi n-a strica, ne face el o masă destul de bună. Da' ce punem?

– Punem tovărăşie, ca totdeauna, vorbi unul din ofiţerii cei tineri.

– Nu aşa, răspunse vesel căpitanul Racovăţ. Nu-i drept. Eu îs cel mai vechi şi vreau să pun jumătate. Şi cealaltă jumătate o puneţi voi. Bun? – şi privi cu mândrie în juru-i. Atunci strigaţi «brava!» şi «mulţi ani trăiască!». Eu am avere opt găini şi doi cocoşi. Când văd pregătiri ca să pornim undeva, găinile vin singure şi se suie în căruţă, aşa educaţie au. Un cocoş îl dau. Fac jertfa asta! Locotenentul Iordan are şi el opt găini şi doi berbeci. El dă un berbec. Eu dau paharele şi sublocotenentul Iordăchescu dă vinul care i-a venit de-acasă. Parte dreaptă.

– Ce mai dau eu? Dau un soldat ca să râşnească cafeaua lui Nicolau. Şi la urmă mai dau un *banc* de maeà, şi n-o să ziceţi că nu sunteţi mulţămiţi… Aşa, acum urale şi îmbrăţişări!

Într-adevăr, ofiţerii începură a striga ura!; se îmbrăţişau şi se felicitau într-o pornire copilărească.

Adrian zâmbea, cu ochii asupra asfinţitului şi ţinând pe mezin de mână:

– Să-l lăsăm, zise căpitanul. Trebuie să ţie sfat de familie. Noi mergem să rânduim masa. Poftiţi, domnilor, la ordine!

Rămaşi singuri, la un colţ de bordei, în cea din urmă lumină a amurgului, fraţii se priviră cu nespusă dragoste.

– Cum ai putut tu, mititelule, veni până aici? întrebă Adrian.

Paul tăcea, mişcat.

– Ce-or fi făcând ai noştri?…

– Ne-aşteaptă… răspunse încet băiatul.

– Asta-i, ne aşteaptă. Mama parcă era să se prăpădească când a izbucnit războiul. Mamele sunt toate contra măcelului… Şi eu parcă-i dădeam dreptate când mă uitam la Codinuţă, care petrecea şi râdea foarte vesel şi mulţămit de uniforma mea. Ce ştie un pui de şase ani! Mama şi Mary se uitau la el cum râde şi-şi ştergeau ochii de lacrimi… Cine ştie dacă ne-om mai vedea!

– De ce vorbeşti aşa, *bie*? îl desmierda mezinul, alipindu-se de el.

– Te uitai la nebunia de adinioarea? reluă Adrian. Ce putem face? Aici suntem prizonierii tristeţii şi trebuie să ne mai eliberăm din vreme în vreme. Zilele acestea de odihnă, când tace tunul şi dincolo, în şanţuri, bieţii oameni dormitează lângă puşti, mie mi se par cele mai grele. Zilele acestea au ceva nehotărât, ceva mohorât şi tragic, prin aşteptarea zilei de mâne, prin necunoscutul pe care-l poartă în ele. Nu-i aşa că tu ţi-ai făcut altă idee de războiul nostru şi de locul acesta? Şi eu, înainte de a intra în foc, aveam altă idee…

– Adevărat. Credeam că găsesc zarvă, lupte, bombardament…

– Sunt şi de-acestea… Şi după ele, ne regăsim mai puţini, trudiţi de moarte şi veseli totuşi că n-am pierit noi ş-au pierit alţii.

Mezinul îl privi cu mirare. Adrian începu a râde silit:

– Aici, puiule, trăieşti ca cârtiţile şi pieri fără glorie… Oamenii noştri cad zdrobiţi, de multe ori fără să vadă pe inamic… Acum e o epocă de acalmie, urmă Adrian, cu ochii lucind în bătaia amurgului. Inamicul se mişcă rar, pentru rectificarea unui colţ de poziţie, pentru o recunoaştere. Ieri, un grup de soldaţi necăjiţi de la noi au făcut o incursiune, ca să-şi acopere sărăcia… S-au întors cu cojocele şi bocanci de la duşmanii căzuţi… Au lăsat doi acolo ghemuiţi între sârme… A, războiul ne întoarce îndărăt!…

Ofiţerul oftă.

– Şi mai este ceva, şopti el. Oricât am ascunde, oricât ne-am cuirasa sub vanitate, trăim c-o singură preocupare, căci în fiecare oră jucăm un zar teribil.

Paul asculta cu privirile aţintite, înfricoşat."

……..

– „Stăteau amândoi ca două umbre neclintite.

Adrian vorbi cu vocea scăzută:

– Aceasta-i liniştea noastră. E ca o odihnă după cumplite încercări. Uneori peisagiul acesta pustiu, liniştit şi trist, tresare ca sub vifor. Ş-atunci cad vrednicii lângă nemernici, amestecaţi în ace-eaşi pustiire a gloanţelor şi schijelor. De ce au pierit cei care râdeau ieri; de ce trăieşti tu, ca să te temi de mâni, – nu se ştie… Ah, titelule, generaţia noastră are o viaţă tragică şi absurdă… Nu ştiu dacă mă înţelegi, titelule…

– Te înţeleg, *bie*, suspină în întuneric mezinul.

– Da; pământu-i plin de mormintele tinereţii.

Adrian avea o voce aşa de amară, încât lui Paul îi veniră lacrimile, şi le lăsă să curgă în lungul obrazului. Îşi simţi apoi dreapta cuprinsă în pumnul tare al fratelui său, şi se întoarse încet, alături, prin întunericul şanţului, pe lângă fantomele observatorilor.

Un glas îngână:

– Trăiţi, domnule locotenent Adrian!

– Bună seara… murmură ofiţerul.

Când ieşiră din dumbrava de tei, găsiră intrările bordeilor rumenite de focuri, care ardeau înăuntru. O ordonanţă se apropie de ei şi-i pofti la domnu căpitan.

– Bordeiul lui Racovăţ se numeşte «comandament», lămuri Adrian.

Intrară la comandament plecându-se adânc din şale. Coborâră trei trepte şi Paul simţi în nări umezeala caldă a pământului.

Păreții erau sprijiniţi cu bârnuială de lemn. Două lăviţi înguste, acoperite cu pături, se întindeau în lung, de o parte şi de alta. Masă fixă nu era. Nevoia comandase întoarcerea îndărăt la masa primitivă a strămoşilor, joasă, rotundă şi cu trei picioare. O ordonanţă tocmai o dădea de-a dura dintr-un colţ ca s-o aşeze într-un loc potrivit. La alt colţ, o sobă ciudată şi informă de pământ bătut adăpostea un foc capriţios, care amenința necontenit cu limbi ascuţite pe cei ce se apropiau de el. Dindărătul limbilor ascuţite pufneau şuviţe de fum, care se îndrumau spre uşă, prin coridoraşul dintre lăviţi. De o grindă de sus era aninat un felinar puternic, împlătoşat cu reţea de sârmă.

– Salut pe oamenii cavernelor! strigă Adrian Plopeanu, înaintând prin fumul luminos.

Ofiţerii îi răspunseră cu veselie, într-un amestec nedesluşit de glasuri.

– Haideţi, domnilor, strigă căpitanul Racovăţ; poftiţi, – să mâncăm cocoşul meu şi berbecul lui Iordan. Sclavii s-aducă tacâmurile şi să vie orchestra…

Orchestra, fala batalionului, era alcătuită dintr-o scripcă şi dintr-o cobză de la compania a doua.Ţiganii care mânuiau aceste delicate instrumente le purtaseră pe toate drumurile războiului cu cinste şi cu credinţă. La ordinul căpitanului, în pâcla de la intrare, pe loc prinseră a murmura strunele. Şi lăutarii, sprinteni, negri şi cu ochi ageri, se grămădiră într-un colţ, începându-şi concertul.

Chirilă, ordonanţa lui Racovăţ, îşi pusese şorţ, care părea alb prin fumegarea bordeiului. Ş-avea un zâmbet larg, care-i ducea către urechi gura mare de om scund şi căpăţânos. Racovăţ lămurea că «aşa zâmbesc chelnerii». Şi numai «poama asta», în tot regimentul, a putut primi de la el asemenea educaţie.

Ordonanţele celelalte nici nu crâcneau la poruncile tainice ale lui Chirilă. Şi pe cele trei trepte ale bordeiului era o urcare şi o coborâre neîntreruptă, după tacâmuri, după pahare, după sticle, după o solniţă – până ce, în sfârşit, sosiră în străchini largi mâncări înecate în prea multă zeamă şi fripturi prea uscate.

– După părerea lui Racovăţ, cucoşul era tot temeiul ospăţului. Mai întâi, pentru că era foarte mare; ş-al doilea, pentru că era foarte bătrân. Un asemenea cucoş, care şi-a stăpânit cu vrednicie în campanie găinile, cere mult vin. «Să vie vin! Să vie vin!» ţipau ofiţerii. Şi ordonanţele se repezeau îmbulzindu-se şi ciocnindu-se. Era o învăluire amestecată de vorbe, o veselie care lui Paul i se părea nefirească şi forţată. Şi din colţul lor – furişându-l parcă pe sub larmă – ţiganii strecurau un cântec cu dulci şi triste mlădieri. Cobzarul avea o voce din cap simpatică şi stăpânită şi înflorea melodia cu acorduri moi de strune, închizând pe jumătate ochii cu luciri de aur:

Frunză verde trei granate
Ce să facem noi, măi frate?
Tu străin, şi eu străin:
Hai în codru să trăim…

Cântecul acesta se armoniza surprinzător cu ceea ce rămăsese în sufletul lui Paul din amurgul melancolic, din mohorala tranşeelor şi din înfricoşata mâhnire a câmpiei Putnei, cufundată în negură şi noapte.

În jurul lui, în poziţii incomode, aplecaţi asupra măsuţei rotunde, ofiţerii mâncau cu hărnicie fără să se mai servească de furculiţe şi cuţite. Aruncau oasele la întâmplare, şi, mestecând încă, întindeau cupele spre paharnici, cerând prin semne vinul.

Vorbeau toţi odată şi unii aveau o vădită aplecare spre discursuri. Băiatul privea surprins, deşi acum înţelegea că ar fi fost nefiresc să fie altfel. În ochii aceia arzători, în izbucnirile acelea violente, era ca o înfrigurare şi ca o neliniște. Din când în când Adrian îl privea cu dragoste, cu un zâmbet stins.

Căpitanul se sculă în picioare, cu paharul în mână. Ofiţerii tăcură… Ordonanţele rămaseră drepte prin colţuri şi scripca ţârâi zugrumată.

– Domnilor, zise Racovăţ cu ifos şi cu un zâmbet de ţăran poznaş. Ce voiam să spun?

– Domnule căpitan, îl întrerupse un ofiţer mititel; – poate nu voiai să spui nimic…

– Aşa-i, răspunse simplu căpitanul; mi se pare că n-am ce spune. Ba da. Să bem un pahar de vin în sănătatea lui Plopeanu, care a avut astăzi o bucurie. Asta-i rar la noi, domnilor; şi-l putem felicita. Pe urmă, dacă voiţi, putem bea încă unul în memoria sărmanului meu cucoş. În sfârşit, voiam să vă anunţ că, îndată ce sclavii vor strânge şi vor da afară gunoaiele orgiei, eu pun pe masă un pumn de *bumăşti* şi devin bancher. Iordăchescule, ai adus biblioteca?

– Da, domnule căpitan, răspunse mititelul, bătându-se peste buzunarul de la piept.

– Bravo, am să te propun pentru decoraţie. Îţi dau «Serviciul credincios». Dar artiştii nu croncănesc? adăogi cu glas tare Racovăţ, întorcându-se spre lăutari.

Scripca tresări îndată de lângă uşă, întovărăşită de zumzetul cobzei.

Paul, uşor înfierbântat de vin, cerceta în juru-i. Vedea priviri şi râsete simpatice. Ofiţerii tineri se întindeau peste masă, ca să ciocnească cu el. Un obraz smead, aproape copilăresc, ras cu îngrijire şi pudrat, se apropie de el, şi o voce scăzută, care-i părea un cântec, începu a-i vorbi de Adrian.

Ofiţerii aceia făcuseră în tovărăşie o campanie spăimântătoare. Lăsaseră pe alţii în furtunile măcelurilor şi pe drumurile retragerii. Pe mormintele căzuţilor, cei rămaşi îşi înşelau orele ca-ntr-o insomnie. Nu-i puteau însă linişti nici banchetele cu cucoşi şi berbeci, nici vinul, nici cântecul trubadurilor acelora negri şi necunoscuţi, nici disputele fără rost, nici jocul de cărţi.

Pe când se organiza, pe măsuţa împodobită c-o pătură, «o baccara cum n-a mai fost», lăutarii încet-încet îşi subţiară cântecul, apoi se strecurară pe uşa bordeiului, adulmecând urmele ordonanţelor şi resturile mesei. Locotenentul Iordan, la stânga lui Paul, aproape de soba plină de jaratic, povestea odiseea batalionului trei. În Călimani, la Jiu şi Olt, pe Argeş, la Bucureşti, batalionul lor se bătuse neîntrerupt."

.....

–- Aliaţii noştri trebuie să biruiască… îi încredinţă iarăşi băiatul.

– Da, grăi moale Tipa, da eu câteodată stau şi mă gândesc de ce-au ieşit noroadele la bătaie. Poate nu le mai ajunge pământul.

Bucureşteanul, plin încă de literatură războinică, deschise gura să înceapă un mic discurs. Deodată însă, privind feţele arse de suferinţă din juru-i şi ochii aceia neguroşi, simţi că vorbele i se opresc în gât şi i se strânge inima.

– Eu ştiu? Poate-a fi şi alta, zise iar Tipa. Noi parcă ce putem şti? Moş Avram dădu din cap: Aşa-i! – Parcă ei ştiu de ce vin peste noi? Când eram cu batalionul în munte, pe Bâtca Cerbului, nu ştiu cum dracu a făcut o patrulă de nemţi de-a nimerit tocmai la bucătăriile noastre, la rezervă, într-o margine de poiană. Când i-am văzut, am prins a chiui ş-ai hătcăi ca pe lupchi. Trei au fugit. Da' unu' sta ca un prost şi se uita când la noi, când în urmă. S-au repezit bucătarii şi i-au luat puşca. Şi l-au dus la focuri. Acolo a văzut el pânea şi zama ş-a prins a se uita hulpav. Noi am înţeles că i-i foame. Şi i-am făcut semn cu mâna la gură. El dădea din cap repede: da – da! Şi se uita la noi umilit. … Atunci Toma Leţcanu i-a

întins o bucată de pâne şi i-a vărsat într-o gamelă o leacă de zamă. Ş-a prins a-l mustra: Ce cauţi tu, bre omule, din ţara ta tocmai aici la noi?… Mai na o leacă de pâne! Batî-te Dumnezeu şi Maica Precista de calvin, de ce n-ai stat acasă să-ţi vezi de muiere şi de gospodărie? Mai na o leacă de zamă! Ş-aşa îl mustra şi-l hrănea. Da' el mânca şi nu înţelegea. Ce era el vinovat? I-a poruncit împăratul lui să vie, el a venit. Poate moare, poate scapă…

– Asta cum i-i scris… încheie rezervistul".

(*Strada Lăpuşneanu)*

Ospeţie şi chef. „– Am mâncat într-adevăr cu poftă şi cu inconştienţa vârstei. Am gustat rachiul de afine. Am băut două ulcele cu vin vechi. Abia după ce am isprăvit, am băgat de samă că uncheşul meu stă la o parte de jarul de vatră, neguros şi, mi se părea mie, dispreţuitor. Abia atinsese mâncarea. Gustase puţintel vin. Schivnicul îndrăznise să îmbuce din frupt. Îndrăznise de asemenea, cu multă hărnicie, să umple şi să deşerte ulcica, o ulcică a lui, mai burduhoasă decât ale noastre. Dintr-odată observai cu mirare că glasul lui scâncit, subţiratic şi ticălos creşte, ca şi cum l-ar fi umflat vântul ori zvonul despre duruitoare. După ce mai deşertă, cu deosebită sete şi poftă, încă o ulcică, al cărei număr de ordine îl prăpădisem, fără să fi fost rugat şi fără să ne întrebe, îşi desfăcu rasa la gât şi începu să deie viers, privindu-ne pieziş ca un vameş de drumul mare şi arătând dinţi ascuţiţi de lup:

Să-mi cânţi, cuce,
Când m-oi duce,
Să te prind frate de cruce.
Tu-i umbla pe sus cântând,
Iară eu pe jos plângând.

Atunci îşi umplu şi uncheşul meu Ştefan ulcica şi pofti alte cântece. Trăgând de sub laiţă cimpoiul, cuvioşia sa părintele Filaret umflă burduful şi-l strânse de subsuori şi atunci înţelesei

de unde a deprins glasul cel subțire. A cântat o vreme uncheşul meu cântece de lume şi cântece hoţeşti; după aceea, îmblânzindu-i-se aleanul, porni a zice cântări din psaltichie şi din schivnicia întru care sălăşluia".

.....

„La masă au fost faţă toţi boierii. S-au petrecut îmbielşugate vinuri şi alese mâncări. Dar s-au veselit numai atamanii, care s-au dovedit buni băutori, mai ales Hriţco bătrânul. Cântau lângă fereastra deschisă lăutari ţigani; au venit apoi muzicanţi turci, cu ţimbale şi flaute.

Vel spătar a bătut cu spada domnească în duşamele; au stat sacaluşurile care zbucneau din când în când afară; au tăcut muzicile.

A venit lângă măria sa, cu pocal de argint, marele paharnic. A turnat vin, a gustat el întâi, şi a înfăţişat măriei sale băutura.

Îndată mirele s-a plecat la urechea lui Vihovski şi l-a întrebat ceva. După ce ne-am sculat noi cu toţii, s-a sculat şi domnia sa. Vodă a închinat pentru prea puternicul Hmil hatman, dorind lărgirea puterii lui până la marginea pământului. A poftit sănătate şi voie-bună domnului mire şi a băut din cupă. Atunci a bubuit sub ferestre balimezul cel mare al slujitorilor nemţi. Atamanii s-au spăriat şi au râs cu voie-bună. Timuş s-a aşezat la locul său, Vihovski s-a închinat cuviincios către măria sa şi a ridicat glas.

– Măria ta, a spus el, noi toţi câţi am venit aicea, cu mire tânăr de la Ucraina, pentru cea mai frumoasă domniţă din lume, avem poruncă să înfăţişăm închinare de la hatmanul nostru cel nebiruit, batiuşca Hmil, şi să te încredinţăm pe măria ta că ai prieteni buni pe toţi zaporojenii, care vor sta oricând pentru măria ta cu săbiile.

Asemenea închinare a plăcut prea mult lui Vodă; iar cazacilor le-a plăcut vinul. Cum l-au sorbit, au întins îndată cupele către păhărnicei. Atunci s-au arătat în ogradă, sub ferestre, şi pehlivanii în straie galbene, cu felurite meşteşuguri minunate.

La această masă din spătăria cea mare au stătut numai bărbaţi; aşa că domniţa şi-a văzut mirele din locul pe care-l ştii. Pe cât am înţeles, s-ar fi bucurat întâi văzând şi auzind pe Vihovski ataman; dar după aceea şi-a adus aminte că mirele măriei sale e flăcăuaşul cel stricat de vărsat care tace. Vin îi plăcea să beie, însă deocamdată îşi descleşta cu greu fălcile pentru vorbă".

.....

„S-au burzuluit cazacii la căruţele lor şi au pus mâna pe săbii, intrând cu mare larmă în târg, până la Beilic. Dar nu s-au mişcat pentru mire, ci pentru Domnul nostru Iisus Hristos, prinzând pe jidovi de bărbi şi îngrozindu-i, spărgându-le şi prădându-le dughenile.

Sâmbătă au cântat lăutarii la odăile Doamnei şi duducile au venit la Curte să pregătească zestrea slăvitei mirese. S-au întins danţuri în ogradă; la odăile servitorilor s-au desfundat poloboace cu vin. Vihovski ataman a trecut cătră un han, lângă biserica Sfântu Lazăr, şi-a strigat din şa, cu mâna stângă în şold şi înălţând dreapta, să se ştie cum că nu se află pe pământ mireasă mai frumoasă decât domniţa Ruxandra. – Asta am s-o spun leşilor, zicea el, arătându-şi colţii; şi pe cel ce n-a crede am să-l pălesc în frunte cu buzduganul. Numai o clipă am zărit-o la fereastră şi vreau să se cunoască ce doamnă am dobândit noi pentru Ucraina.

La glasul lui, au ieşit din odăile hanului druştele pe care le adusese mirele, în căruţele căzăcimii, grămădite sub coviltire. Toate aveau pe ele caţaveici de soboli şi jderi, broboade şi fuste negre, parcă veniseră să fie faţă la o mare întristare. Au prins a striga la Vihovski şi a-l întreba. Atamanul le-a sfătuit cu bunătate să se întoarcă acasă la ele şi să se suie pe cuptor; nici să îndrăznească să-şi puie obrazurile lor în preajma domniţei, ca să nu se sparie lumea. Atunci ele au prins a-l blăstăma şi a-l ameninţa cu ghearele. El s-a dus râzând să treacă altora vestea".

(*Nunta Domniţei Ruxandra)*

„Neguţătorii îşi ridicară glasurile în cinstea mirilor cât putură mai tare. Cu mare străşnicie băură ce mai era de băut şi mâncară ce mai era de mâncat, neuitând să caute după aceea către mijlocul mesei alte hartane şi alte căni, pentru oamenii lor, care aşteptau cu credinţă la căruţe. Nu uitară nici de zăvozi. Purtând fiecare în mâni asemenea trofee, mulţumiră domnului cavaler şi se retraseră, umblând cu dosul înainte, mulţămind încă o dată şi iarăşi închinându-se.

În jurul lor, mulţimea slujitorilor, a ţăranilor de la câmp şi a târgoveţilor din Brabantul Nou se veselea tot mai întărâtat. Cel mai tânăr dintre fraţii neguţători, Ioan, rămase privind cu gura căscată la danţuri. Îl interesau mai ales femeile cu fustele creţe şi înfoiate, cu corsaje de catifea roşie şi pe cap cu fluturi enormi de pânză albă. Băteau pavajul de cărămidă cu saboţii lor de lemn şi râdeau din toată fiinţa ca un lapte care se umflă.

Tânărul evanghelist cugetă o clipă ce are de făcut. Vârî într-un buzunar adânc cât un sac hartanul de carne pe care-l ţinea în stânga. Berea nu putea s-o toarne în celălalt. O gâlgâi pe nerăsuflate. Lepădă apoi cana, intră şi el între fetele aprinse, între chiote, în mirosul aţâţător de sudoare şi colb. Când se întoarseră cinstiţii lui fraţi, căutându-l cu grijă prin colţuri întunecoase, se opriră ţintuiţi în preajma lui cu mare uimire, cuprinzându-şi în palme bărbile. Apoi dădură din cap cu îngăduinţă unul spre altul şi-l lăsară să se veselească în ceasul acela de tinereţă, cu bărbăntoaica pe care şi-o alesese, asupra căreia unul dintre dânşii proorocise.

Fiind însă oameni cu desăvârşită rânduială, unul din ei veni să-l caute când se zărea geană de ziuă în răsărit. Îl găsiră într-o stare de spaimă şi dănţuind cu câte două furtuni de fuste în braţe şi sărutând cu mânie obraze roşii ca vişinile. Îl traseră de după

ceafă din învălmăşeala petrecerii şi-l mânară fără milă către căruţele gata de plecare”.

(*Măria Sa Puiul Pădurii)*

„Pan Johan aducea urcior de vin şi trei ulcele. O slujnică puse pe masă, într-o strachină, zamă de găină cu găluşte de hrişcă, mâncare de modă leşească. După ce Cristea şi mezinul său se îndestulară din mâncare, medelnicerul le umplu ulcelele şi, cu foarte multă luare-aminte, îşi urmă vorba începută:

– E blând cu duhul părintele nostru Amfilohie, însă are şi lipsa pe care v-am mărturisit-o. Nu mai departe decât în ziua a doua a sfintelor Paşti, anul acesta, la cazanie, în biserica Sfântului Ioan, sfinţia sa a mustrat astfel pe jupânesele care erau de faţă şi-l ascultau cu mare evlavie: o, voi muierilor, a strigat către ele părintele Amfilohie, cum îndrăzniţi să puneţi pe obrazul vostru rumeneli, ruşinând astfel pe Dumnezeu, cum că nu v-a alcătuit bine aşa cum sunteţi? Dimineaţa ajungeţi cu întârziere la sfânta slujbă, din pricină că n-aveţi vreme. Adevăr vă spun că mai puţină vreme trebuie slujitorilor măriei sale să cureţe grajdul celor patruzeci de cai domneşti, decât domniilor voastre ca să vă puneţi fustele, cerceii şi spelcile!

Mezinul se veseli nespus de această mustrare, pe când Cristea mormăia nepăsător şi isprăvea cu lingura de paltin zama şi găluştele din strachină.

– A mai spus o dată din divan o vorbă, urmă medelnicerul, îndemnând pe Ionuţ să soarbă vin din ulcică. A spus aşa că atunci când strănută Vodă, apoi boierii din divan fac toţi la fel, încât detună Cetatea. De asemenea vorbe s-a supărat puţintel înalt prea sfinţitul părinte Teoctist mitropolitul.

– A avut dreptate să se supere, mormăi Cristea.

– Poate. Mi-a dat într-un rând şi mie învăţătură. Medelnicerule Dumitru Crivăţ, mi-a zis sfinţia sa, nu te veseli prea mult

cu prietenii tăi, căci prietenii în ziua de azi sunt umbre; se arată numai când luceşte soarele.

– Asta-mi place mult, se bucură Ionuţ; însă nu-i adevărat ce spune sfinţia sa.

– Când ai să ajungi şi domnia ta cărunt ca mine, ai să cunoşti mai bine dacă-i adevărat ori nu. I-am spus eu, jupâne Ionuţ, că la Moldova nu se află alt lucru mai bun şi mai plăcut decât prietinia. Ş-atunci părintele Amfilohie, stând şi cugetând, mi-a dat mie întrucâtva dreptate. Adeveresc, medelnicerule Dumitru Crivăţ, zice: când Diavolul a ispitit pe Domnul nostru Hristos purtându-l peste lume şi aducându-l pe streşina templului, nu era primăvară, nici nu l-a purtat pe deasupra Moldovei, căci atunci Hristos s-ar fi înduplecat să rămână în ţara asta.

Vistiernicul se grăbi să guste din talgerul al doilea din plachia de mălai mărunţel şi să deşerte din nou ulcica; după aceea se ridică de la locul său căutând sfat şi sprijin la soţia sa. Ospătarul leah îl călăuzi înăuntru. Îndată apăru, în locul lui, pana Mina, aducând în fiecare mână câte-un sfeşnic de alamă cu lumânare de seu. Puse sfeşnicile pe masă de o parte şi de alta a ulciorului şi se aşeză pe scaun lângă Ionuţ.

– Pana Mina e prietena noastră, zise către tovarăşul său mai tânăr medelnicerul, clipind dintr-un ochi. Aici e un loc unde vin eu din când în când, să-mi uit necazurile. Pan Iohan are treabă cu negustoriile lui în Lehia şi atunci vinul de la ospătăria asta s-a învăţat să fie mai bun.

Ospătăriţa se alătură uşor şi cu voie bună de fecioraş, punând mânuţa ei pe braţul lui. El se feri."

(*Fraţii Jderi)*

„Doamna Genoveva priveghea de-aproape mişcarea slujitorimii. Deşerta pe tăvi mari de aramă multe din bunătăţile cămărilor ei: peşte afumat, grăsime de porc albă ca laptele,

pandişpanuri cu mere; şi avea grijă ca mai ales fripturile să fie cu must şi-n putere ştiind gustul Comitelui, care-şi avea preceptele lui în privinţa fripturilor. Toate bunătăţile fură grămădite pe mese şi oaspeţii binevoiră a gusta şi a se servi cu propriile lor mâni, ştergându-şi din când în când de coapse degetele îngrăşate de sosuri. Mâncare multă şi băutură şi mai multă: asta era legea culinară a celor care plecau să–şi puie viaţa pentru Hristos. Căci în ţările străine pe care aveau a le călca poate găseau sărăcie, ori poate găseau ospitalitate şi erau siliţi, ca să poată frige un bou, să spânzure mai întâi pe stăpânul lui. Cu răcnete entuziaste înălţau cupe, închinau pentru nobilele gazde şi le deşertau dând tare capul pe spate. Le umpleau iar şi le închinau pentru toţi Domnii şi prietenii şi pentru Împăratul creştin, şi pentru sfântul Papă de la Roma, şi pentru Damele cărora le păstrau eternă iubire.

S-ar fi putut spune că această petrecere aleasă avea acelaşi accent ca petrecerea unor oameni de rând, care mănâncă grozav şi beau enorm, dacă n-ar trebui să avem în vedere mai întâi nobilul sânge care curgea în venele iluştrilor oaspeţi şi al doilea scopul cu totul dezinteresat care-i mâna spre jertfă. E adevărat că unii din vrednicii nobili scontau o plată în viaţa viitoare şi petreceri identice în grădinile paradisului; însă o atare tranzacţie nu poate fi pusă înaintea avântului lor firesc şi neînduplecat pentru credinţă. Un adevărat nobil ştie, fără condiţie, să moară şi să ucidă pentru Christ. Cam din acest izvor se alimentau discursurile domnilor cavaleri. Înălţând hanapurile din când în când, se aţâţau ca să le deşerte până la cea din urmă picătură, întorcându-le cu fundul în sus; şi pe urmă iar se întindeau peste marginea mesei spre mâncări, apoi făceau semne de chemare a cuparilor."

.....

„Noaptea înainta cu grăbire. Doamna Castelană, cu inima strânsă, dădu poruncă să înfăţişeze marelui lor stăpân armura. Curând Sigfrid se înălţă în fier între oaspeţii săi şi, ridicând braţul,

păru că ține fulgere în pumn ca Odin, zeul cel vechi. Un fulg mlădios îi juca în boldul coifului.

– Domnilor! strigă el cu voce tunătoare; se apropie ora plecării. Vă mărturisesc că nu cunosc altă datorie mai sfântă decât aceasta, de a străpunge gâtlejurile şi inimile necredincioşilor. Atât maurii, cât şi jidovii, cât şi schismaticii s-au dovedit nu numai închinători Diavolului, dar toată lumea ştie că se hrănesc cu mortăciuni, sărută în anumite locuri dobitoace spurcate şi amestecă în azimele lor sânge de fecioare creştine. Deci a-i dărâma şi a-i călca în picioarele cailor este pentru mine bucurie. De aceea aştept cu mare nerăbdare sabia şi lancea din mâinile iubitei mele".

.....

„Doamna Genoveva nu întârzie să dea urmare poruncii. Având lângă ea copiii de casă, care purtau cu braţele înălţate armele, înaintă până la soţul său şi-i prezentă cu mâinile ei delicate lancea grea şi sabia înfricoşată.

– Iubitul meu soţ, grăi ea cu voce mişcată, primeşte aceste arme şi le întrebuinţează bine întru dragostea de Dumnezeu, pentru apărarea creştinilor nevinovaţi şi pedeapsa nelegiuiţilor!

Soţul prinse şi trase spre el armele. Doamna Genoveva căzu după dânsele. Ludovic, unul din paji, o sprijini. Măria-sa Domnul Sigfrid o primi la pieptul lui, leşinată şi ofilită.

– Aduceţi un jilţ pentru Doamna Comitesă, porunci castelanul. Să vie numaidecât domnişoara cameristă să-i dea îngrijire. Părinte Laurenţiu, te rog să fii bun a da binecuvântare acestor arme pe care le-am primit din mâini curate.

Berta îşi făcu loc cu iuţeală spre stăpâna sa, aplecându-şi delicat palmele de fruntea ei aburită şi de ochii închişi; iar părintele Laurenţiu, privind pe Domnul-Dumnezeu prin bagdadia neagră a sălii, îi ceru cu glas sprijin pentru opera morţii. Atunci armele sunară din nou şi nobilii cavaleri răcniră spre gloria credinţii drepte.

La acest răcnet şi la sunetul scuturilor, Doamna Genoveva deschise pleoapele c-un zâmbet de suferinţă şi privi spre soţul său. Îl chemă cu glas moale.

– Doreşti ceva, Doamnă Comitesă? întrebă el venind la dânsa.

– Iubite Sigfrid, murmură ea, poate Dumnezeu a hotărât să nu ne mai vedem în această viaţă.

– Se poate, Doamnă, zâmbi Comitele, însă am nădejde că Dumnezeu a hotărât altfel, deoarece sunt oşteanul lui".

(*Măria Sa Puiul Pădurii)*

„Dintre drumeţii amestecaţi, care se găseau sub şandramaua morii în jurul focului, a socotit cu cale să se vădească un cerşetor de iarmaroace, un bărbat lat în spate şi cu pântece, cu ceafa plină şi obrajii rumeni. Purta, atârnată de gât, o lăută. Învârtea o coarbă; o rotiţă suna în strune, pe când el potrivea cu degetele mânii stângi frumoase şi jalnice cântări pentru creştinii milostivi. După vorbire, am înţeles că-i malorus.

– Lume dragă, a spus el privindu- ne cu dulceaţă, eu sunt un mişel care n-am nimic pe lume, fiind şi săriman de părinţi. De douăzeci de ani cânt şi cer pomană umblând ţările şi împărăţiile pravoslavnice. Îmi duc viaţa de azi pe mâni sub ocrotirea lui Dumnezeu. N-am pe mine decât flenduri, însă mă mulţămesc să aibă pântecele meu pe dinăuntru îmbrăcăminte bună. Aşa, aflaţi, creştinilor, că şi eu l-am cunoscut pe Timotei Bogdanovici, feciorul lui Hmil, când am stat la sfânta mănăstire Suceviţa, ca să sărut icoanele. Abia petrecusem jumătate din sfinţi, când am auzit mare zvoană afară din biserică. Am ieşit şi am văzut zaporojeni bătând în cuvioşii părinţi cu gârbacele. Să le deschidă pe loc pivniţele şi să le întindă mesele. Părinţii s-au supus, suspinând. Au deschis pivniţa şi s-au nevoit să întindă mese. Iar mai ales pentru Timotei Hmelniţki au întins o masă ca pentru un fecior de crai. Deci,

aşteptându-i pe oşteni să ieie din sfânta mănăstire ce-au socotit ei că le trebuie, odoare şi nestemate şi cutia milelor, m-am ridicat şi m-am înfăţişat la feciorul lui Hmil, când se gătea să se puie la masă. I-am cântat frumos din lăută şi l-am rugat să îndestuleze pe un flămând ca mine. – Bine, a zis el, râzând, să te îndestulăm. După ce a spus vorba asta, eu am aşteptat, mulţămindu-i cu umilinţă. S-a înfăţişat în ograda sfintei mănăstiri un călăreţ falnic cu numele ataman Vihovski, care aducea ştire de la doamna Ruxandra. A descălicat şi s-a închinat domnului său. Stând cu cuşma în mână, i-a spus zâmbind ce face domniţa şi că trimite soţului său multă sănătate şi aşteaptă să se sfârşească mai curând războaiele. Feciorul lui Hmil asculta fără să răspundă nimic, privind în pământ. Numai de două ori s-a uitat furiş spre Vihovski, pe sub sprinceană. Când atamanul a sfârşit ce avea de spus, Timuş nu i-a întors cuvânt. A intrat într-o chilie a arhonda-ricului şi îndată un slujitor a poftit înăuntru pe Vihovski. Atamanul a intrat şi el, şi, nu târzie vreme, Timuş s- a arătat singur, ştergându-şi de coapse şi de fundul nădragilor mânile stropite. Căpitanii de faţă s-au uitat unii la alţii. El ne-a privit cu ochi albi şi a strigat cu glas mânios să vie călugării să slujească la masă. Văzându-mă şi pe mine iar, cum stam umilit şi ticălos, mi-a hotărât să mă pun jos, în preajma lui, şi mi-a zvârlit în braţe un talger de cositor de pe masă. M-am bucurat pentru pântecele meu. A rânduit stolnicului de lângă el să-mi umple talgerul cu bucate. Bune bucate, asupra cărora am holbat ochii ca un lacom ce sunt. Pană de somn cu usturoi şi mămăligă de hrişcă îngrăşată cu unt. Am înfulicat repede, ca să nu se răzgândească şi să-mi răpească ce-mi dăruise. Când am isprăvit, am oftat, închinându-mă. Îndată stolnicul, după poruncă, mi-a umplut iar talgerul c-o bucată de căprioară friptă şi desupra a turnat un linguroi din zama fripturii, îmbunătăţită cu piper. Am mâncat repede şi asta, ajutându-mă cu pită proaspătă de grâu. Când am gătit, îmi simţeam limba ca între ace de foc şi am început să mă uit cătră ulcioarele de vin, care se petreceau la masă,

trecând din mână în mână. N-am avut când spune o vorbă; stolnicul mi-a mai lepădat o bucată de friptură, care se afla mai grasă. M-am silit s-o mânânc şi pe asta. Pe urmă, am scâncit către el, cerând un pahar de băutură. Cum am cerut băutura, mi- a umplut iar talgerul de clătite cu smântână îndulcită. – Măria sa te roagă să mânânci fără întârziere, mi-a întors stolnicul poruncă. Am mâncat şi am dorit iar vin. Îmi ieşea foc din fălci; dădusem chimirului lărgime, slobozindu-l din toate cătărămile. Aşa de tare mă umflasem, încât abia puteam pufni. Îndată stolnicul a venit cu altă mâncare dulce. Am început să mă rog, să-mi deie un urcior de vin, ori măcar un cofăiel de apă, ori să mă lese să mă dau de-a dura până la pârău. – Of! iubiţilor fraţi! Nu mă pedepsiţi astfel! Timuş s-a uitat într-o parte la mine, şi-a arătat un dinte şi a poruncit să-mi umple iar talgerul. Până ce n-am început a bolborosi, a gâfâi şi a mă preface mort, nu m-a lăsat. Atunci m-au împins oştenii la o parte cu picioarele, dându-mă de-a rostogolul ca pe o bute. După ce a rămas mănăstirea singură, am intrat în biserică şi m-am tânguit sfinţilor şi am stat trei zile în post şi în rugăciune. Numai la apă mă duceam, bând înfricoşat, cu capul cufundat în izvor. Iar mă înturnam în biserică şi-l blăstămam pe feciorul lui Hmil, să-l ardă şi pe el setea şi să-i calce trupul oşteni străini".

(*Nunta Domniţei Ruxandra)*

„Era un moldovean îndesat şi mărunţel. Se scutură cu fudulie, îşi scoase în afară pieptul şi desfăcu în lături contăşul. Mâna dreaptă în care purta harapnicul şi-o puse în şold, cu stânga îşi dădu pe ceafă cuşma şi privi aprig adunarea de la foc. Gura, împresurată de mustăţi tuşinate şi barba scurtă, căruntă şi ţepoasă, rânji cu dispreţ.

– Care sunteţi voi, măi, şi ce căutaţi aici? tresări el, ascuţit şi semeţ.

Bârlădeanu se puse între el şi foc.

– Tu eşti, măi?

– Nu-s eu, jupâne Lăzărel.

– Dar cine-i?

– E măria sa Alecu beizade, jupâne Lăzărel, cu dumnealui căpitanul Ilie Turculeţ şi c-un popă din ţara franţuzească.

– Ce spui tu, bre? se minună, rânjind şătrarul.

Mişcându-se mai repede decât s-ar fi putut părea că-i îngăduie starea lui, ocoli pe Vâlcu Bârlădeanu şi veni sub şopron. Calul rămase neclintit şi cuminte în urmă.

Răzăşul îşi sclipi ochii de jur împrejur şi descoperi pe călătorii străini. Atunci tresări şi păru că-şi intră deodată în sine. Rânjetul îi pieri. Încruntă sprinceana, înălţă mâna stângă şi-şi trase în lături cuşma de pe plete. Zise cu alt glas:

– Bună vremea şi bine aţi venit la noi!

De Marenne se sculă din locul lui, înclinându-se, înţelegând din glas că era o salutare amicală. Beizade Alecu socoti că trebuie să se ridice şi el.

– Care-i Ilie Turculeţ? întrebă răzăşul. Acela-i mare ticălos şi bun viteaz.

– Eu sunt, jupâne, răspunse oşteanul, cu veselia îngăduitoare pe care o au oamenii mari pentru copii.

– Bun; mă închin cu plecăciune! Dumneata eşti omul care-mi place mie. Acu mă uit şi să nu înţeleg care-i măria sa Alecu beizade. Mă închin şi-l poftesc să-mi întindă mâna ca să i-o sărut.

Alecu Ruset îi întinse mâna.

– Măria ta, aista-i franţuzul?

– Acesta-i tovarăşul meu, şătrarule, şi-l cheamă ava Paul.

– Bine-ai venit la sărăcia noastră, ava Pavăle, vorbi răzăşul închinându-se iarăşi.Marenne salută şi el din nou, zâmbind.

– Sunt surprins şi interesat, se întoarse el către Alecu Ruset. Aş vrea să ştiu ce doreşte.

– Şătrarule – zise beizade – îţi mulţămim pentru închinăciune şi pentru vorbă bună. Află că ne-a apucat ploaia în locuri singuratice şi ne-am oprit la moara dumitale.

– Nu mai este moară, măria ta, dar se face iar.

– Văd. Ş-acum dacă stă ploaia, trecem mai departe către Hârlău, unde socotesc s-ajungem în noaptea asta.

Răzăşul cel mărunt înălţă iar semeţ fruntea.

– Asta nu se poate! se hotărî el.

– Nu înţeleg. De ce nu se poate?

– Asta nu se poate! strigă Lăzărel Griga. S-au desfundat puhoaiele şi s-au astupat drumurile. La vreme de noapte nu mai puteţi răzbate.

– Avem să trecem, şătrarule.

Griga se dădu înapoi doi paşi.

– Nu se poate! strigă el iar cu îndărătnicie. Măria ta, dacă eşti sub acoperământul meu, mai bine păleşte-mă în frunte şi mă omoară decât să-mi spui asemenea vorbă. Cum pot eu să vă las – fără să vă stau înainte cu pâne şi sare, ca un bun creştin ce sunt? Cum să vă las la vreme de noapte în locuri rele? Mă pun la pământ şi treceţi peste mine! Zdrobiţi-mă şi gata!

Nu fără demnitate, şătrarul se dărâmă la pământ, amestecându-se cu contăşul. Abatele de Marenne îl privea din ce în ce mai uimit, fără să înţeleagă nimic.

– E un om cu care greu avem s-o scoatem la capăt, îi lămuri murmurat Alecu Ruset.

– Pot să aflu şi eu ce doreşte?

– Domnule de Marenne, omul acesta îndărătnic se socoteşte ofensat şi nenorocit dacă nu-l urmăm la casa lui, ca să ne cinstească cu pâne şi sare.

– Hm! Ciudat! Aş vrea să ştiu dacă locuieşte departe. N-aş dori să-i fiu displăcut.

În realitate, abatele se simţea foarte trudit şi foarte flămând. Beizade Alecu înţelese uşor asta, cugetând la starea în care se afla el însuşi.

Griga se ridică de jos, dârz.

– Măria ta – vorbi el iar – să nu te uiţi că mă vezi băut. Aşa-mi place mie să umblu la vreme de noapte şi câteodată şi ziua. Am fost de mi-am văzut prisăcile în Fundu-Negru. Acolo, Timofte prisăcarul mi-a dat să cinstesc mied vechi de patru ani. Deşi mie mai mult îmi place vinul căci e mai cu dreptate – am cinstit mied. Într-adevăr, am priceput iar că miedul e mai viclean decât vinul. Dar să n-ai măria ta grijă; pân-acasă, mă trezesc. Sunt eu în stare să stăpânesc câteva păcătoase ulcele. Am fost ş-am rânduit şi pe mişeii cei de la Năstureni şi le-am dat ca să aibă hrană. Acu las lemnarilor mei brânza şi pita care li se cuvine. Împlinindu-mi datoriile, sunt slobod şi am mare plăcere să cinstesc în casa mea oaspeţi.

Beizade Alecu zâmbi şi se hotărî.

– Bine, şătrarule, mergem dacă nu-i departe.

– Da de unde, măria ta? Nu-i departe.

– Şi dacă nu ne ţii mult

– Unde se află, măria ta! Cât pofteşti. Cum se face ziuă, vă sunt eu călăuză până la Hârlău.

– De asta nu-i nevoie. Am pe Bârlădeanu, care cunoaşte locurile. El ne duce şi prin întuneric.

– Apoi nu, asta nu se poate, măria ta. Pe întuneric nu se poate.

– Bine, fie. Nu te supăra. Mergem.

Obrazul şătrarului se lumină ca de soare.

– Iată, aşa îmi plac mie oamenii, se veseli dumnealui. Să se-nduplece pentru un gust şi pentru o plăcere. Vă sunt eu mulţămitor şi măriei tale şi lui ava Paul, popa franţuzesc. Şi poftesc şi pe toţi câţi aveţi cu dumneavoastră: tovarăşi şi slujitori;

iar mai ales pe căpitanul Ilie Turculeț, cu care am să am eu o vorbă la un pahar de vin. Umilit, vă rog să veniți după mine.

După ce zvârli de la oblânc merindea oamenilor şi le lepădă cu asprime câteva porunci, Lăzărel Griga se aburcă pe cal cu oarecare greutate.

Ploaia contenise".

(*Zodia Cancerului sau Vremea Ducăi – vodă)*

„A doua oară bătea luna şi, sub o pâclă argintie, pe-o costişă, se zăriră aşezări negre de oameni.

– Cu ajutorul lui Dumnezeu, am ajuns, măria ta… vorbi şătrarul. Acu îmi dai voie, măria ta, să mai răcnesc o dată.

– Răcneşte, şătrarule, dacă ai plăcere, se învoi râzând beizade Alecu.

Răzăşul slobozi încă un chiot ascuțit. Îndată se aprinse o lumină la casele cele mai apropiate, în livezi şi între saraiuri.

– Aista-i semnul meu, măria ta, ca să ştie baba că nu mă-ntorc singur acasă…

Oftând cu plăcere, de Marenne se opri la porți. Apoi împreună cu soțiile sale intră în gospodăria şătrarului într-o larmă întârâtată de câni. În casa cea mare ardeau lumânări. În casa cea mică pâlpâia focul în vatră. În pragul acestei din urmă încăperi, gospodina îşi aştepta domnul şi oaspeții, potrivindu-şi cu grabă părul cărunt subt o broboadă neagră de mătasă.

Striga şătrarul descălecând şi lăsând calul să se ducă singur la ale sale.

– Iată, ți-am adus oaspeți de soi. Vină şi te închină în faţa măriei sale beizade Alecu. Şi să ştii că lângă el se află un popă vestit în ţara Franţuzului. Fiind papistaş şi iritic, adică nefiind de-o naţiune şi de-o lege cu noi şi neştiind nici limba noastră, lui să nu-i săruți mâna, însă de ospătat să-l ospătăm, muiere, ca să-şi aducă

aminte în toate zilele vieţii lui. Aşa doreşte şi măria sa beizade, după cât am înţeles.

– Satrarule - răspunse Ruset – noi nu cerem decât o fărâmă de pită şi-un ceas de odihnă. Rugăm pe cinstita gospodină să nu se tulbure şi să nu se ostenească.

Gospodina se închină în faţa beizadelei, sărutându-i mâna întinsă, fără s-o atingă cu degetele sale.

– Măria ta - zise ea – bine-ai venit la noi şi te rugăm să nu te superi de pat rău şi de hrană puţină. Din ce ne-a dăruit Dumnezeu, dăm şi noi cu dragă inimă.

– Ai spus vorbă potrivită, Avramie, îşi lăudă şătrarul soţia. Măria ta, te rog să afli că această femeie a mea, cu care trăiesc în bună înţelegere de treizeci de ani, cunoaşte slovă şi a primit în pruncie învăţătură la mănăstirea Agapiei. Am fost binecuvântaţi cu patru feciori şi două fecioare. Toţi, şi băieţi şi fete, au ajuns cu bine stăpâni în gospodăriile lor. Ş-acum trăim noi amândoi singuratici şi aşteptând sfârşitul cel de obşte, avem mare bucurie de oaspeţi.

Fără a mai rosti vreo vorbă, jupâneasa Avramia se întoarse către cele două serve ale sale, care aşteptau la uşa casei mici şi, aplecându-se spre ele, le şopti porunci pripite.

Pe când oaspeţii suiau în casa cea mare, domnul abate de Marenne auzi cârcâiri de spaimă şi bătăi de aripi în poiată şi-l gâdilă o ascuţită plăcere, uitând cu desăvârşire filosofia şi sentimentul milei. Gospodina împresură numaidecât, în odaie, pe cei doi oaspeţi de soi şi pe Turculeţ, oaspetele deosebit al şătrarului, cu care avea el o vorbă: le împinse scaune acoperite cu poclăzi, încărcă pe braţe hainele groase, ca să le usuce de jilăveală la focul de jos; apoi se întoarse îndată şi aruncă din fugă pe masă faţă albă din pânză de in. Aşeză sfeşnicele de alamă cu lumânări de ceară pe aceeaşi faţă şi, între ele, o pită mare de grâu. Lângă pită, brânză de burduf în strachină de lut. Lângă brânză, cepe. Şi lângă cepe, un urcior de vin.

– Slujitorii şi oamenii dumneavoastră îşi au rânduiala lor în casa cea mică, lămuri ea cu umilinţă, plecându-se către beizade Alecu.

– Dar şătrarul Lăzărel unde-i?

– Vine şi dumnealui numaidecât, măria ta, după ce tocmeşte cele de cuviinţă. Vă rog să nu vă supăraţi şi să gustaţi puţin din ce se găseşte gata, până ce-aducem altele.

Şătrăreasa se retrase cu grabă. Domnul abate de Marenne înţelegea că au loc jertfe şi încep oficii culinare. Îi reveniră mai mult sub limbă decât în imaginaţie savuroase reţete de mâncări care se puteau face din acele jertfe, pe care şi le închipuia jumulite, trecute prin pară de foc, albe şi grase. Ţinând socoteală de acea – după câte se părea – brânză primitiv conservată şi de acele legume usturătoare, bune numai în compoziţii de sosuri, se îndoia că va avea parte să vadă înainte-i o bunătate de pasăre domestică măcar străpunsă de ţiglă şi rumenită în ton de aur vechi. Se hotărî să guste întâi vinul. Era un vin acruţ, pe care-l preţui de puţină valoare.

Oftă după obicei, căci avea inima cam grasă, şi se întoarse c-o figură destul de jalnică spre însoţitorii săi. Ei nu păreau impresionaţi de frugalitatea şi lipsa de fineţă a gustării. Căpitanul Ilie Turculeţ, cu gravitate, cuprinse în mâna stângă o ceapă, care i se păruse mai în culoarea racului fiert. Potrivind-o la marginea mesei şi ţinând-o strâns, izbi scurt cu pumnul drept, zdrobind-o. Plecându-şi spre ea nasul, alese o bucată albă de miez, o presură cu sare, frânse o margine de pâine şi începu să mestece cu plăcere din aceste două elemente, adăogind şi brânză. După ce înghiţi de câteva ori, îşi turnă o ulcică din vinul acrişor ş-o deşertă pe nerăsuflate, c-o poftă nemaipomenită.

– Domnule abate – îi zise zâmbind Alecu Ruset, care-l pândea de câteva clipe cu viclenie – aşteptând o mâncare caldă, poate n-ar fi rău să încerci şi domnia ta metoda căpitanului Turculeţ.

– Să încercăm, răspunse domnul de Marenne, după o clipă de şovăire. Într-adevăr, n-avem de-a face cu ceea ce vedem, primitiv, simplu şi gol, ci cu o complicaţie întreagă în care intră şi foamea, setea şi truda.

Pregătindu-şi gustarea după metoda oşteanului, o înghiţi şi se miră:

– Pâine, ceapă şi filozofie: bun lucru!

– Cu condiţia să nu fie prea des, adaose Ruset.

De Marenne gustă din nou vinul şi-l aprobă, cu desăvârşită îngăduinţă. Atunci, păşind cuviincios, se înfăţişă oaspeţilor săi şi dumnealui şătrarul Lăzărel Griga. Era cu capul gol şi cu pletele pieptănate. Ochii şi-i stropise cu apă rece. Se închină către oaspeţi şi le zise:

– Iertaţi-ne şi primiţi ce avem.

Se îndreptă spre boier.

– Măria ta, am două rugăminţi şi te poftesc umilit să-mi îngăduieşti a le arăta. Măria ta, baba mea, ca muiere ce se află şi cum e obiceiul muierilor, nu s-a putut stăpâni să nu înceapă c-un şiretlic, punând pe masă bucate reci şi proaste înainte de a aduce zama şi sarmalele, pe care le ţine în spuză pregătite pentru soţul său. Te rog s-o ierţi.

Cum sfârşi şătrarul aceste cuvinte Avramia intră cu zama de găină aburind în străchini, având şi pe servele sale după sine, cu alte străchini de zeamă şi de sarmale. Domnul de Marenne primi în nări mireasma şi ochii i se înduioşară.

– Poftiţi… şopti gospodina, cu fruntea plecată, împărţind linguri albe de lemn de paltin şi ieşi îndată cu femeile.

Şătrarul aştepta să-şi vadă musafirii gustând. Când observă pe faţa lui ava Paul ceea ce aştepta şi ceea ce dorea, rânji uşor în colţul stâng al gurii, între ţepii de arici ai bărbii, însă nu cu înfruntare. Aşteptă pe franţuz să-şi deie părerea în limba lui străină, către beizade, şi înţelese că se spun lucruri de laudă, deşi puţine, căci lingura nu dădea pas.

Luându-şi răgaz, după ce împinse strachina înflorită cu smalţ, abatele privi curios la sarmale. Ochii nu mai văzuseră aşa ceva, însă nările îi dădeau o bună înştiinţare; aşa încât urmă pilda boierului şi a căpitanului Ilie, aducând cu lingura la buzele-i cărnoase unul din bulzişorii aurii. Îndată ochii îi crescură rotunzi şi sprincenele i se înălţară.

Şătrarul răse în sine cu fudulie şi nu-şi uită rânduiala vorbirii lui, înturnându- se iarăşi către beizade Alecu.

– Măria ta – grăi el – sunt foarte bucuros că vă plac aceste bucate ale Avramiei, însă ştiu că vinul nostru de-aici nu-i vrednic de obraze ca ale domniilor voastre. De aceea să-mi dai îngăduinţă, măria ta, să fac a doua rugare.

– Slobod, şătrarule; vorbeşte.

– Măria ta, să dai învoire să spun o istorisire.

Răzăşul aşteptă cu respect până ce măria sa mestecă şi înghiţi o sarma fierbinte. Atunci i se rosti învoirea.

– Ascult, şătrarule.

– Mulţămesc, măria ta. Deci dar, ducându-mă eu odată la Cotnari, am făcut o petrecere cu unul Matiaş, care – zice el – ar fi fiind strănepot acelui Feltin Sasu, pivnicer al lui Ştefan - Vodă Bătrânul. Măcar că-i papistaş, eu cu dânsul m-am înţeles; ş-am petrecut noi ca fraţii. Acu, la despărţire, zice acel Matiaş că tare i-a plăcut întâlnirea şi lucrarea aceea a noastră şi că el vra să pomenească precum ştie prietinia pe care am legat-o. «Am – zice el – în nişte ulcioare bine smălţuite şi bine pecetluite, cu ceară, un vin vechi de la părintele meu, care vin mie foarte mult îmi place. Vreau să-ţi dau din el, ca, gustând câteodată, să-ţi aduci aminte de mine. Acesta vin – zice Matiaş – are asemenea putere într-însul încât, când vrea vlădica nostru cel bătrân de la Cotnari să slujească, apoi bea numai un pahar – şi se poate scula şi poate umbla şi sluji. Altfel nu se poate. Deci, iubite al meu prietin – zice Matiaş – primeşte aceste ulcioare care au rămas de la cei vechi pivniceri şi adă-ţi aminte de mine». – Aşa, măria ta, eu am adus în

pivniță la mine zece ulcioare. Şi patru le-am băut cu oaspeţi pe care i-am avut. Iar cele rămase ţi le închin măriei tale şi acestui popă franţuz, dând deocamdată la o parte vinul cel tânăr şi fără putere.

– Foarte bine şi foarte frumos! răspunse cu tărie beizade Alecu. Cum oi spune vestea bună lui ava Paul, el are să te binecuvânteze.

– Întâi s-aduc un urcior să-l gustăm… răspunse, cumpănit, şătrarul. Iar pentru binecuvântare să mă leşi, măria ta, s-aduc pe popa nostru Nicoară, moşul meu după mamă.

Griga ieşi şi se întoarse curând c-un urcior smălţuit verde cu carele împingea dintr-o lature înaintea sa pe părintele Nicoară. Clericii se salutară cu frăţească dragoste, fiind la o omenească îndeletnicire; şi domnul Paul de Marenne observă cu oarecare mirare, însă discret, coada lungă împletită la spate a popei şi vârâtă sub anteriu, precum şi barba revărsată în neorânduială, ca un măturoi cărunt, pe pieptul şi pântecele său.

Griga coborî ulciorul cu grijă între ochii aţintiţi, şi de Marenne aşteptă întâi să vadă ce cuprinde, după povestea pe care i-o tălmăcise Ruset. Ulciorul cuprindea bun lucru. Ochii săi se sfinţiră şi se limpeziră.

– Binecuvântează, părinte! grăbi şătrarul pe popa Nicoară.

– Binecuvântează, Doamne, masa aceasta! cuvântă părintele, făcând cu dreapta semnul crucii asupra bucatelor.

De Marenne înclină o clipă fruntea în faţa semenului; apoi mai gustă o dată:

– A! a! a! făcu el pe trei tonuri felurite şi binecuvântă şi el. Bonum fuit istud, optimum hoc est!

– Ce zice papistaşul? întrebă popa Nicoară.

– Zice că n-a fost rău nici celălalt, dar decât aista altul mai bun nu poate fi.

– Bune sunt toate, măria ta, mormăi apăsat preotul, cu privirea piezişă. Toate sunt bune, căci sunt de la Dumnezeu. Spune-i asta, măria ta.

– Părinte Nicoară – răspunse beizade – îi spun orice vrei şi te vestesc că ava Paul nu se dă înapoi să dezbată cu sfinţia ta orice fel de lucruri filosoficeşti, căci e bărbat învăţat.

– Ba asta nu, căci eu nu-s om învăţat, măria ta. Noi aicea abia ne vedem capul de treburi. Ba cu vitele, ba cu ştiubeiele, ba cu vinul. Ba cu botezurile, ba cu înmormântările. Fug de acolo acolo călare şi nu pot dovedi. Nici n-am vreme să slujesc la biserică. Aşa câteodată mă opreşte acest nepot, din fugă, la un pahar de vin. Spune-i aşa papistaşului că noi n-avem ştiinţă multă, dar slujba ne-o facem; şi că nu vreau să mă clănţănesc cu el, pentru că Dumnezeu vede şi înţelege.

Ruset tălmăci abatelui această cugetare.

– Foarte adevărat şi adânc spus! zise de Marenne zâmbind către preot; şi îşi aplecă spre ulcică ochii înduioşaţi.

– Măria ta – urmă cam înfierbântat părintele Nicoară – dacă vra papistaşul să cunoască ştiinţa de învăţătură, apoi, când a ajunge la Iaşi, să se înfăţişeze la înalt prea sfinţia sa kirio kir Dosoftei. Acela ştie nu numai sârbeşte, ci şi elineşte şi latineşte. Să se ieie amândoi la harţă, să se taie în vorbe ca-n săbii; ş-apoi a vedea franţuzul pe dracu!

Cu această întărâtare, părintele cel zbârlit se repezi la mâncări şi-şi turnă îmbielşugat din vinul acruţ. El nu voia să ştie de saşi şi de papiastaşi, nici de vinuri din alt loc decât din satul lui şi din podgoria răzăşască, pe care le-au băut moşi şi strămoşi. Griga nu era de aceeaşi părere şi preţuia în vârful limbii şi-n nări nobleţa anilor vinului de la Cotnari. Domnul abate de Marenne împingea plăcerea şi mai departe: simţind în el năvală de sentimente de recunoştinţă, şi le înfrâna şi tăcea într-o reculegere pioasă, gustând necontenit, puţintel şi delicat.

Într-această primă parte a ospăţului, răzăşiţa lui Griga intră cu claponii în ţiglă. Atunci şi Griga se duse la beciul lui şi mai aduse un urcior pecetluit. Cu rânduială şi domol lucrând, pricepură atât domnul abate, cât şi beizade, cât şi ostaşul, că la acea gospodărie, din pătrar în pătrar de ceas, toate ale mâncării şi băuturii par mai bune.

Într-o vreme părintele Nicoară găsi de cuviinţă să cânte ceva. Dar Griga Lăzărel îşi astupă urechile cu spaimă şi, mergând spre uşă şi dând-o de perete, făcu semn la lăutarii lui, care de mult aşteptau să păşească înainte. Strecurându-se ţiganii cu diblele şi cu ţimbala lor, începură a cânta o melodie care nu fermecă deloc urechile abatelui; totuşi, întovărăşind-o cu vinul nepreţuit, o găsi acceptabilă şi în armonie cu pădurile şi sălbăticiile săracei Moldove. Mai mult decât suspinurile şi plângerile instrumentelor îl interesau chipurile negre cu ochi scăpărători ale robilor, şi zdrenţele lor petecite şi felurit colorate şi gurile lacome cu dinţi albi de fiară tânără. «De ce-or fi suspinând aşa aceşti ţigani? se întreba într-una, fără să afle răspuns, abatele; şi de ce s-au întristat tovarăşii mei? De ce mai ales plânge acest popă, cu coama împletită şi cu barba fără sfârşit?»

– Vinul acesta e fără rival… vorbi el către Ruset, cercând să-l scoată din gânduri negre.

Atunci boierul, fără să mai păstreze nici cel mai mic respect pentru cântările artiştilor, le făcu semn să tacă şi răcni la ei, zvârlindu-le câteva bucăţi de pâne şi rămăşiţi de friptură; şi ţinu domnului de Marenne un discurs. Întâi crezu de cuviinţă să râdă zgomotos.

– Domnule abate de Marenne – zise el – bine e să bei vin bun; rău e să umbli după aceea. Deci să mai stăm aici, cât avem ulcioare. Bine-i să taci, dar mai bine-i să spui prostii. Rău e să nu bei. Şi mai rău e să bei vin prost, după ce ai băut vin bun. Aşa că trebuie să isprăvim ulcioarele pecetluite. Căci vinul ales, domnule abate de Marenne, îmblânzeşte mădularele, mintea şi sufletul.

Îmblânzindu-le face pe om mai bun. Îmbunătăţind pe om, Dumnezeu îl va primi bine la judeţul său.

Abatele ascultă cu luare-aminte şi aprobă. Trei lucruri – susţinu el la rândul său – trei lucruri, dacă nu sunt foarte bune, sunt rele: *carmina, vina, pepo*; stihurile, vinul, harbuzul.

Ca şi cum s-ar fi înţeles deplin asupra unor grave chestii, amândoi deodată se îmbrăţişară; ceea ce, văzând lăutarii, începură din nou să hăulească şi să plângă. Atunci beizade Alecu, înălţând fruntea, îi privi crunt şi le porunci să-şi închidă clonţurile.

Jupâneasa gazdă se strecură grăbită pe uşă aducând veste nouă: plăcintele. Dumnealui şătrarul pusese la locul de cinste alt urcior. Şi de Marenne făcu altă profesie de credinţă în ceea ce priveşte nemaipomenita potrivire între acea băutură veche şi acele lucruri fierbinţi şi picante, cu crusta aurie. Ceru numaidecât reţeta şi începu s-o scrie în tabletele sale. N-ajunse să înţeleagă raporturile şi proporţiile, din pricină că toţi din jurul său ajunseseră la o însufleţire înaltă. Îndeosebi căpitanul Ilie avea o figură disperată şi prietinul său şătrarul îl mângâia sărutându-l, îndemnându-l să uite toate şi să dea totul la spate în noaptea aceea.

– Prinţule – zise domnul abate, deschizându-şi tot sufletul şi tot zâmbetul, către tovarăşul său – nu mă înşel afirmând că aceşti doi oameni sunt cu desăvârşire fericiţi în felul lor. Eu, după cât ai putut să te încredinţezi, sunt în stare să fac faţă celor mai ciudate feluri de bucate şi să le apreciez. Pot să le şi onorez îmbielşugat, udându-le în aceeaşi măsură cu vin generos; însă desfid pe oricine în această lume să mă vadă în starea în care se află domniile lor.

– Adevărat, răspunse Alecu Ruset; şi mă mândresc că-n privinţa aceasta pot sta alături cu domnia ta. Frăţia noastră începe bine şi se cuvine să ne îmbrăţişăm şi noi.

– Nu însă înainte de a istovi cu desăvârşire ulciorul care ne desparte… încuviinţă domnul abate.

După ce istoviră ulciorul, binecuvântând conţinutul lui, domnul Paul de Marenne, având spiritul limpede şi foarte uşor, îşi simţi deodată picioarele de marmură. Primi de la soţul său sărutarea de frăţie cu oarecare neliniște; după aceea se veseli nespus, absolut fără nici o pricină.

Fără îndemn, lăutarii îşi porniră iar tânguirea lor bizară – ca un freamăt al pădurilor şi ca un susur teluric. Dar beizade Alecu zvârli între ei oala, care se făcu ţăndări, şi ei amuţiră, plecându-şi grumazurile.

– O, prietinule al meu nepreţuit – zise suspinând beizade Alecu, plecându –se spre abate şi cuprinzându-i palmele pline şi moi ca nişte pâniţi proaspete – dă-mi voie să-ţi spun că te-a făcut om şi nu fiară – franţuz şi nu moldovan – nobil şi nu prost – abate şi nu sfânt… Căci astfel poţi vedea mişelia întru care ne nevoim aici, noi desmoşteniţii, la hotarul barbarilor…

– Având asemenea vinuri şi asemenea reţete de plăcinte, puteţi fi nefericiţi? întrebă cu nevinovăţie abatele, fără să izbutească a se clinti din loc."

.....

„De Marenne se ridică din colţul lui şi privi cu luare-aminte pe tovarăşul său.

− Ce s-a întâmplat, prinţule? Nu cumva vinul îţi conferă o severitate ursuză? Eu, dimpotrivă, mă simţesc uşor şi bine şi marmura picioarelor mele s-a topit. Dacă doreşti, plecăm pe loc la Iaşi.

− Mai întâi la Cotnari şi la Hârlău…, sugeră cu glas serios beizade.

− A, da, uitasem. Vinul vechi şi petrecerea ne-au ieşit însă în drum pe neaşteptate. Aş prefera să isprăvim aici ceea ce avem datoria să îndeplinim acolo. Două împrejurări fericite nu pot avea loc în acelaşi ceas. Mă mulţumesc cu aceasta, dacă nu te superi. Dacă însă porunceşti altfel, nu mă împotrivesc, căci am descoperit în mine, în puţină vreme, o mare iubire ş-o mare admiraţie pentru domnia ta.

– Fie, răspunse zâmbind Ruset. Îmi rămâi însă dator, domnule de Marenne, cu satisfacţia şi plăcerea la care deocamdată am renunţat.

– A, ştiam că am de-a face cu un prietin nepreţuit…cântă înduioşat abatele. Am dat o luptă, prinţule, cu acest şătrar, şi-mi recunosc înfrângerea. De mai mult nu mă simt în stare. Îţi mulţămesc că hotărăşti plecarea la Iaşi. Probabil că şi domnul Griga doarme. Vom avea grijă, luându-ne rămas bun de la doamnă, să-i lăsăm salutări şi mulţămiri. Nu-l mai tulburăm. Aşa cere buna cuviinţă.

– Să plecăm, hotărâ beizade. Nimic mai uşor. Dar, mai întâi, să ne supunem legii.

– Este o lege?

– Este: legea pământului, care aici e absurdă, deşi se chiamă tot bună-cuviinţă. Trebuie să sorbim tot în acest loc o zamă acră care se chiamă potroc. Din punct de vedere medical, se pare că-i folositoare deoarece alungă nourii vinului.

– Cum se chiamă?

– Potroc.

– Curios; trebuie s-o însemn; şi dacă-i bună de ceea ce spui, mă interesează foarte mult reţeta. Între lucrurile bune ale vieţii, fără îndoială vinul trebuie foarte sus pus dacă n-ar avea inconvenientul unei deşteptări penibile. Eu mă supun. Şi pe urmă, imediat, plecăm.

– Desigur, domnule de Marenne – după ce vom bea cu răzăşul ulcioarele hotărâte. Mai avem câteva.

– Dar domnul Griga mi-ai spus că doarme.

– Rog să fiu iertat; eu n-am spus asta. Nu doarme; s-a dus să deştepte prietini şi neamuri, ca să-i aducă, aici, la ivirea zorilor, să dea mai multă amploare serbării sale. S-a dus să deştepte satul cu muzică. E un luptător, pe cât se vede, remarcabil.

– Hm! îngână de Marenne; bătălia încă nu s-a isprăvit. Curaj. Să primim provocarea.

– Cu toate acestea, domnule de Marenne, astăzi ar urma să fim la Iaşi. Măria sa Duca-Vodă ne aşteaptă, după răspunsul care i s-a trimes.

– Atunci cum facem, prinţule? După ce mi-am pierdut toate ale mele la graniţa polonilor, ar fi posibil să rămân şi eu pierdut pe drum? Asta ar fi mai presus de orice închipuire. Dă-mi voie să declar că solul regelui Ludovic trebuie să fie strict la datoria sa. Pe cât se poate…, adăogi el blând, destupând şi el cu grijă ulciorul început şi turnându-şi un strop de vin rozalb.

Domnul abate de Marenne înghiţi picăturile de soare lichid cu delicateţă, cum avea obiceiul, şi, înviorat, se săltă şi începu să facă câteva mişcări prin odaie, ca şi cum în urechi i-ar fi sunat un accent de menuet. Apoi rămase ascultând. Muzica închipuită urma să se audă într-adevăr, înăbuşită şi de departe.

– Mă înşel? întrebă el ascultând cu capul plecat. Vine domnul Griga? Prin urmare e adevărat?

Ruset râdea, însă cu dunga din frunte nedescreţită".

.....

„Când gospodina lui Lăzărel Griga, cu aceleaşi mişcări de servă supusă, intră şi aşeză pe masa ospăţului potrocul bun pentru mahmuri, abatele ceru reţeta.

– Întâi gustă, domnule abate, îl îndemnă râzând Alecu Ruset.

Abatele de Marenne gustă şi-şi simţi coroana de păr din jurul tunsorii monahale zbârlindu-se. Închise ochii şi strânse fălcile. Apoi aşteptă atent să vadă ce i se întâmplă. Sorbitura acră şi fierbinte îi răcori deodată arşiţa lăuntrică, ş-atunci simţi nevoia să mai guste o lingură. Cercă ş-a treia oară, uitând de reţetă. Însă Ruset i-o dădu cu bunăvoinţă.

– Asemenea preparat, domnule de Marenne, nu vei întâlni nicăieri, în cuprinsul lumii civilizate. Carnea de pasăre bine îngrăşată nu-i gătită cu apă, care, după o zicală a breslei noastre, nu-i vrednică de nimic. Moldovenii, oameni cu imaginaţie, adaogă că

nu-i bună de pus nici în ciubote. Dacă vrei, notează ş-acest dicton. Apa acestei fierturi e înşelată printr-o fermentaţie de tărâţă de grâu şi mei. I se adaugă o creangă de cireş. Şi după ce-i aşezată pe cuptor, la căldură, gospodina care a oficiat, după un ritual străvechi, asmuţă glas de ceartă asupra cuiva mai tânăr. Îl asupreşte şi-l loveşte chiar. Numai astfel fermentaţia capătă aciditatea necesară. Eu bănuiesc că se spun şi vorbe de descântec, dar le ştiu numai femeile…

De Marenne înţelegea cum stau lucrurile şi afirma că înregistrează bine în memorie ce i se spune. N-avea însă vreme să întrebuinţeze tabletele, căci mânile îi erau ocupate cu lingura de lemn.

– În orice caz – se întoarse el mirat către Ruset – zama asta nu m-aşteptam să-mi pară aşa de rea la început şi aşa de bună pe urmă. E o chimie pe care noi n-o cunoaştem şi reţeta, mărturisesc cu ruşine, am uitat-o îndată ce mi-ai comunicat-o. Am reţinut numai cearta şi bătaia; desigur însă că nu sunt îndestulătoare.

Pe când îşi urma cu hărnicie sorbiturile, se auzi afară glasul lui Griga, în zvonul lăutarilor. Venea cu prietini şi neamuri. Larma rămase afară; el intră semeţ înăuntru, dar se închină cuviincios.

– Cinstiţilor oaspeţi – zise el cu tărie – am venit să isprăvim ce-am început.

– Se poate, răzăşule, se învoi Ruset. Noi ne facem datoria; şi la răsăritul soarelui încălicăm şi pornim la drum.

– Mă supun şi încuviinţez, măria ta, răspunse Lăzărel Griga, închinându-se iar. Caii au fost scoşi, slujitorii aşteaptă şi nu rămâne decât să isprăviţi această sorbitură şi vinul care ne-a mai rămas în acele ulcioare vechi pe care le am dar de la prietinul meu Matiaş. Domniilor voastre au fost juruite. Cu toţii nu mai putem gusta din ele. Iar dacă veţi binevoi a gusta şi din cofăielele pe care le-au adus stăpânii acestui sat şi ai acestor podgorii, venind cu mine şi cu lăutarii, ei foarte mult s-or bucura. Însă ce-i legat cu jurământ nu puteţi lepăda. Aşa că, cele rămase ulcioare, în număr

de două, stau după uşă şi aşteaptă să fie uşurate, ca să răsufle şi ele şi să meargă la odihnă.

– Doresc să cunosc discursul acestui om de treabă… vorbi de Marenne, împingând strachina la o parte şi întorcându-se către tovarăşul său. Beizade Alecu îl vesti despre primejdia care-i ameninţa afară. Abatele rămase gânditor.

– În privinţa vinului din ulcioare, cinstitul şătrar are dreptate… hotărâ el. Ruset se veseli şi simţi şi-n el, cum simţea şi- n oaspete, aţâţarea de viclean îndemn a drojdiilor nopţii. Hotărârea lui totuşi era mai dârză şi mai trează. Gustă din potrocul gospodinei Avramia, se înălţă şi se încinse. Zâmbetul obişnuit al feţei lui era o mască, după care se încâlceau preocupări subtile.

– Domnule abate, sunt la dispoziţia domniei tale, rosti el curtenitor.

– Într-adevăr, e nevoie de atâta grabă? oftă de Marenne, găsind iarăşi vinul după această zamă neaşteptată. Surprizele pe care le rezervă Dumnezeu oamenilor sunt nesfârşite. Prinţule, cât avem de umblat până la capitala Moldovei?"

(*Zodia Cancerului sau Vremea Ducăi- vodă*)

Ospeţe ceremoniale. „Căpitanul Neculai păşi la butucul din preajma focului. Îşi scoase blăniţa şi îşi înfăşură în contăş pistoalele. Puse şaua şi frâul deasupra şi se aşeză mulţămit alături privind în juru-i.

Ca şi cum ar fi ştiut ce doreşte, Ancuţa ieşi ca o şerpoaică în gura gârliciului, aducând în dreapta un cofăiel plin şi-n stânga ulcica nouă. Cu obrazii rumeni şi gâfâind se opri lângă foc şi întinse mazilului ulcica. Lăutarii se trăseseră pe nesimţite aproape şi rânjeau cu viclenie, sunând din strune.

Când văzui pe moş Leonte, cetitorul de zodii, că-şi caută loc lângă cei doi prietini, fără să stau prea mult la îndoială, mă ridicai

de la proţapuri, făcui doi paşi şi grăii cu îndrăzneală.:

– Prea cinstite căpitane Neculai! Noi suntem aicea mai mulţi gospodari şi cărăuşi din Ţara-de-Sus, care foarte dorim să cinstim cu domnia ta o ulcică de vin nou şi s-ascultăm întâmplarea cea de demult…

– Iubiţilor prietini, îmi răspunse mazîlul, mie mi-a plăcut totdeauna să beau vinul cu tovarăşi. Numai dragostea cere singurătate. Divanul nostru-i slobod şi deschis şi-mi sunteţi toţi ca nişte fraţi.

Pe loc cufundând noi ulcelele în cofăiel, le-am închinat căpitanului şi ne-am strâns în jurul lui, iar lăutarii au prins a cânta cu jale cântecul cucului bătrân. Ci nu mult după aceea, când am istovit vinul, s-a ridicat şi Ancuţa de la foc cu puii fripţi în ţiglă.

După ce a venit alt vin ş-am închinat iar, într-o vreme a rămas căpitanul Isac de la Bălăbăneşti puţintel mâhnit, şi, cuprinzând pe comisul Ioniţă de umăr, a oftat ş-a zis, uitându-se spre pâcla munţilor la asfinţit:

– Săracă ţară Moldovenească! Erai mai frumoasă în tinereţile mele.

Pe urmă s-a întors spre Ancuţa, tulburat, îngânând cel din urmă vers al lăutarilor:

Trage, mândro, cu bobii…
Trage, mândro, şi-mi ghiceşte
Codrul de ce-ngălbeneşte,
Omul de ce-mbătrâneşte…

A apucat pe hangiţă de mână, şi ea nu s-a sfiit, ci numai clipea domol ca o mâţă desmierdată. Iar noi am rămas tăcuţi, căci am înţeles că mazilul vrea să ne spuie întâmplarea lui de demult".

.....

„– S-ascultăm povestea comisului… a strigat cu glasu-i repezit moş Leonte Zodierul. S-ascultăm povestirea cinstitului comis! Să vedem dacă avem pe lângă noi ce ne trebuie şi s-ascultăm. Chiar tare voiam să te rog, comise Ioniţă, să nu-ţi uiţi datoria

şi cuvântul. Noi, aici, de când ţin eu minte, încă de pe vremea Ancuţei celei de demult, am luat obicei să întemeiem sfaturi şi să ne îndeletnicim cu vin din Ţara-de-Jos. Gustând băutura bună, ascultăm întâmplări care au fost. Socot eu, cinstite comise Ioniţă, că nu se găseşte han ca acesta cât ai umbla drumurile pământului. Aşa ziduri ca de cetate, aşa zăbrele, aşa pivniţă, aşa vin, în alt loc nu se poate. Nici aşa dulceaţă, aşa voie-bună ş-asemenea ochi negri: eu parcă tot subt ei aş sta până ce mi-a veni vremea să mă duc la limanul cel fără de vifor… Nu trebuie să-ţi încrunţi sprincenele, jupânească Ancuţă, căci eu am fost prietin maicii tale. I-am căutat şi ei în cartea de zodii, cum ţi-am căutat şi dumitale. Foarte bine şi foarte adevărat i-am spus, şi socot că nici dumneata n-ai rămas nemulţămită".

.....

„Cu ulcica în mâna stângă, comisul Ioniţă îşi mângâie cu degetele de la mâna dreaptă mustăţile tuşinate. Dregându-şi glasul, se pregăti să înceapă o povestire mai straşnică şi mai minunată decât cea cu iapa lui Vodă. Atunci cu mare dragoste şi plăcere s-a ridicat din colţul lui călugărul cel care venea de la munte, şi, cumpănindu-şi oala în dreptul bărbii, a slobozit cuvânt. Până într-acea clipă tăcuse şi se îndeletnicise cu oala şi mai nu-l vedeam din barbă. Acum ne întorseserăm cu mirare către el.

– Vrednicilor creştini şi gospodari, a început cuvioşia sa, şi dumneata cinstite comise Ioniţă de la Drăgăneşti! Să mă iertaţi că până acum eu am tăcut. Am urmat unei învăţături filosoficeşti, şi cercam în tăcerea mea bunătatea vinului. Noi, acolo, sus, sub stâncile Ceahlăului, numai cât visăm la viaţa dulce de la podgorii. Cu afine şi cu zăr nu ne putem veseli, iar urşii nu fac cumătrii, căci încă n-au primit luminatul botez. Aşa eu, ducându-mă din porunca egumenului nostru la sfânta mitropolie şi din râvna mea vrând a mă închina la biserica marelui mucenic Haralambie, am făcut popas între dumneavoastră, şi după ce mi-am legat calul de belciug, jupâneasa gazdă a ales şi pentru mine o oală nouă, care a

fost mai mare şi mai frumoasă; şi mult s-a bucurat sufletul meu întru fraţi şi întru veselie. Am ascultat şi lăutari şi nu mi-am astupat urechile. Ci pentru pacatele mele va fi iertat de la Acel care are multă milă. Deci am cutezat că se cuvine să mă ridic şi eu şi să vă cunosc pe toţi după faptele şi vorbele dumneavoastră. Ş-am ascultat cu mare mirare ce-aţi spus ş-aţi povestit. Şi-ntăi pentru dumnealui comisul Ioniţă vreau să-nchin, şi pentru iapa domniei sale…

Grăind acestea, călugărul a săltat oala, sorbind, şi şi-a astupat ochii, iar când a coborât-o, comisul a ciocnit cu el.

– Îţi mulţămesc părinte, şi-ţi sărut dreapta, a vorbit răzăşul. După cuvânt se vede că ne eşti frate. Care-i numele cuvioşiei tale?

– Numele meu întru Hristos este Gherman, cinstite comise, a răspuns călugărul; şi eu din Munte acu mă cobor întăia oară în viaţa mea şi mă duc la târgul Ieşilor. Iar când m-oi întoarce înapoi la schitul nostru, am să fac o rugăciune şi pentru sufletul domniei tale. Numai înainte de a-ţi începe domnia ta istorisirea, să îngădui să închin un strop şi pentru moş Leonte, care şede aici la dreapta mea ca un bătrân prea înţelept. Eu văd că dumnealui cunoaşte semnele vremii şi crugul lumii şi al stelelor şi poate ceti în zodii. E om învăţat şi ţine minte de demult. Şi cu toate că nici eu nu-s tânăr, dar înaintea lui mă dau bătut şi mă închin cu sănătate.

Ridicându-se, moş Leonte a ciocnit oala, a mulţămit ş-a sărutat dreapta părintelui Gherman.

– Ş-a mai rămas şi pentru alţii, a grăit iarăşi monahul. Se cuvine a mai sorbi din rodul pământului ş-al soarelui şi pentru moş Zaharia, fântânarul. Apa pe care-o scoate el la lumină cu mare meşteşug nu-i aşa de gustoasă ca vinul, dar e mai sfântă şi mai plăcută lui Dumnezeu. Noi oamenii suntem păcătoşi şi ne îndeletnicim şi cu altele. Şi mai închin şi pentru badea Gheorghiţă, vatavul de cărăuşi al cneazului Cantacuzin: am înţeles că-i om şagalnic şi cântă din fluier. Şi pentru meşterul Ienachi coropcarul, care duce-n lădiţile lui lucruri uşoare şi de mare preţ; bucurii de

fată mare. Şi după ce m-am plecat către toţi şi i-am binecuvântat, văzând că a mai rămas în fundul oalei ce-i mai dulce, mă-ndrept şi către gazdă. De la Ancuţa aceasta ne vin toate bunătăţile. Şi când râde spre noi ca acum, arată flori de lăcrămioare, şi-mi aduce aminte de primăvară. Mă-nchin şi la cinstita faţa dumisale! – Şi către toţi ceilalţi mă-nchin ca la codru verde! – a sfârşit părintele Gherman şi a sorbit cel din urmă strop din oală. Apoi s-a aşezat la locul său".

(*Hanul Ancuţei)*

„La Crucea a dat de o nuntă.

Fugeau săniile cu nuntaşii pe gheaţa Bistriţei. Mireasa şi druştele cu capetele înflorite; nevestele numai în catrinţi şi bondiţe. Bărbaţii împuşcau cu pistoalele asupra brazilor ca să sperie şi s-alunge mai degrabă iarna. Cum au văzut oameni străini pe drumul de sus, vorniceii au pus pinteni şi le-au ieşit înainte cu năfrămile de la urechile cailor fălfăind. Au întins plosca ş-au ridicat pistoalele: ori beau în cinstea feciorului de împărat şi a slăvitei doamne mirese, ori îi omoară acolo pe loc.

Nunta s-a abătut către drum. Vitoria a primit plosca şi a făcut frumoasă urare miresei. Arăta veselă faţa şi limba ascuţită, deşi s-ar fi cuvenit să fie scârbită, căci se ducea la răi datornici, la Dorna.

– Eu îs de loc de la Tarcău, mai spunea ea, şi sunt nevasta unuia Nechifor Lipan, care a trecut şi el câte o dată pe aici poate a cinstit şi el, ca mine, un pahar la nunţile dumneavoastră. În drumul meu eu întâi am dat peste un botez; şi s-ar fi cuvenit să văd întâi nunta şi pe urmă botezul; dar câte o dată se întâmplă să fie altfel. Nu-i nimic aici atunci, fiind tot de la Dumnezeu. Şi mai am o mirare: că după rânduielile cele nouă ieşite de la stăpânire şi bătute cu darabana şi spuse de crainic şi la noi în sat, călindarul s-a schimbat. Toţi ne-am trezit mai bătrâni cu treisprezece zile –

numărând zilele, sărbătorile şi posturile după moda papistaşilor. Acu ar fi să fim în post, iar dumneavoastră faceţi nuntă, ca şi cum ar fi tot câşlegi".

.....

„– Tare-ţi mulţămesc, domnu Toma, pentru ajutorul care-l dai, adăugă ea cu glas blând; şi-i fi bun să mai trimeţi aicea, mâni, căruţa cu părintele, pâni douăzeci, măsline două chile şi scrumbii zece, şi rachiu cinci gărăfi de câte-o ocă. Scrie şi aceste în catastif la dumneata, pe lângă cele ce am adus acum cu noi. Cine-a binevoi să vie aici ca să vadă ori să privegheze pe mort, să-l cinstesc c-un pahar şi să-i dau o bucată de pită cu ceva, ca să fie pomenire. Poftesc ş-acum pe domnu judeţ şi pe străjer. Gheorghiţă, scoate din fân, din căruţa lui domnu Toma, o garafă şi ad-o aici la foc.

Oamenii s-au bucurat şi au zâmbit cu voie bună către nevastă prin lucirea flăcărilor. Vitoria le-a turnat rachiu şi au băut pe rând cu acelaşi pahar, neuitând să închine pentru mort. Domnu Toma, mai ales, a vorbit după inima Vitoriei:

– Dumnezeu să-i ierte lui Nechifor Lipan toate greşalele cu voie şi fără voie şi să binevoiască a-i da, măcar de-acu înainte, odihnă în pământ.

La această închinare Vitoria a crezut de cuviinţă să lăcrămeze. Înainte de a bea, a vărsat pentru mort o picătură din pahar. Asta o făcea demult, de când se arătase înţelegerii ei adevărul.

Flăcăul a coborât fânarul în râpă. Ceilalţi au aşteptat ziua lângă foc, cinstind din când în când băutură. Pe urmă s-au dus şi ei să descopere şi să vadă pe Lipan".

.....

„La poarta ţintirimului au stat ajutor lângă Vitoria domnu Toma şi cucoana Maria. S-a dat fiecăruia dintre cei care ieşeau, întru pomenirea mortului, un sfert de pâine ş-un păhărel de rachiu. Bărbaţii şi femeile şopteau închinarea rituală: Dumnezeu să-l ierte!, deşertau dintr-odată băutura, apoi frângeau din pâine o bucată cu care îşi astupau arsura plăcută a gurii.

Copiii râdeau şi se hârjoneau printre morminte.

După ce făcură împărţeala pomenilor şi a colivei, preoţii îşi scoaseră de pe ei odăjdiile. Mai aveau un crâmpei de slujbă, care nu era dintre cele mai uşoare. Vitoria grăbi spre ei, ca să-i poftească la praznic, acasă la domnu Toma. Acolo aveau să se adune şi oamenii stăpânirii, cu domnu subprefect, şi gospodarii străini veniţi de peste munte.

Gospodina lui domnu Toma făcuse toate cum putuse mai bine. Fiind vremea postului celui mare, în privinţa mâncării era mai greu. Dar era băutură destulă şi bună care împlinea lipsurile. Mai ales era un vin din jos, de la Odobeşti, în care domnu Toma îşi punea toată credinţa.

Când s-au aşezat la masă, soarele era în asfinţit. Răposatul îşi găsise în sfârşit odihna. Cei vii începură să mânânce găluşte de post şi curechi prăjit cu oloi de cânepă. Preoţii şi cu domnu subprefect stăteau la locul de cinste, în fundul odăii. Gospodarii de la Doi Meri mai către margine. Vitoria se aşeză în apropierea lor.

– Dumneata, domnule Calistrat, zise munteanca, mi se pare că nu prea mânânci.

– Ba mânânc, slavă Domnului şi bogdaprosti.

– Atunci nu bei. Se cuvine să bei pentru un prietin.

– Ba mai ales am băut. Mă gândesc că suntem departe şi avem a porni la drum asupra nopţii.

– Ce are a face asta? Parcă dumitale ţi-i frică noaptea? Văd că ai baltag.

– Am.

– Frumos baltag. Ia mai bea un pahar, ca să văd şi eu. Şi pe urmă vei mai bea şi altele, după pofta inimii dumitale. Arată-mi şi mie acel baltag. Poftesc să-l văd. Are şi Gheorghiţă, flăcăul meu, unul, alcătuit întocmai la fel".

(*Baltagul)*

„Trebuie să-ţi spun că eu am văzut în viaţa mea multe nunţi. Asta însă a vrut Dumnezeu să fie singura la care mireasa, plecând fruntea la altar, să audă întâia oară glasul mirelui. Un glas schimbat care atunci se schimba şi era puţintel răguşit. Domniţa şi-a muşcat buza de jos, ca şi cum s-ar fi stăpânit să nu râdă; apoi şi-a adus aminte că trebuie să plângă; şi au şi început a-i picura din ochi lacrimi pe papucii înalt preasfinţiei sale părintelui mitropolit.

Nuni au stat, cu făclii înalte de ceară, măria sa Vodă şi luminăţia sa Doamna Teodosia. Au ţinut cununiile; iar părintele Varlaam a binecuvântat. A poruncit domniţei să se teamă de soţul său şi să aibă de pildă pe strămoaşa noastră Leia în ceea ce priveşte înmulţirea seminţiei.

Atunci au pornit iar muzicile de afară, clopotele din turn, sacaluşurile de la Curte, puştile siimenilor şi drăganilor din uliţă. Toate mergeau odată. Şi prostimea, iezită în toate cotloanele, atârnată pe garduri şi clădită pe acoperişurile caselor, striga holbând ochii; până ce s-au rupt nişte streşini şi s-au prăvălit cei de sus peste cei de jos.

Cu mare alai şi urale doamna mireasă şi domnul mire s-au întors la Curte şi au intrat la masa cea mare în spătărie. S-au întocmit şi mese mai mici în alte încăperi. Iar când a bătut puşca cea mare a nemţilor, a stat muzica şi măria sa Vodă a primit de la marele paharnic pocalul de argint, închinând pentru prea puternicul Domn Bogdan Hmelniţki, hatman al Ucrainei. Au fost şi alte închinări. Şi-au dezlegat cu hărnicie unii şi alţii graiurile. Am băgat de seamă că Timuş îşi păstrează puterea de a-şi stăpâni limba, dând paharului dulce toate drepturile, ceea ce mi-a plăcut întrucâtva. Doamna mireasă a stat liniştită o vreme, aşteptând de la el glas. Cu toate închinările sale îmbielşugate, Vihovski priveghea şi a împins cu cotul pe domnul său, îndemnându-l să-şi

descleşte fălcile. Deci mirele s-a întors către mireasă, spunând ceva. Cum a auzit acel mormăit neaşteptat, doamna mireasă şi-a pornit iar lacrimile".

.....

„Lângă Carvasara este o crâşmă vestită, cu vinars domnesc, unde stă la tejghea văduva lui Pricop ungureanul. Ne-au adus slujitorii veste că de-acolo le-a scos atamanul şi le-a vârât în carâta domnească. Se afla, între acele druşte, una mai vestită pentru glas şi limbă ascuţită. Cum a coborât din carâtă cu cele cinci tovarăşe ale ei după dânsa şi a intrat între jupânesele de la curte, a început a se veseli – minunându- se pe de o parte de asemenea haine ciudate pe care le poartă pe ele boieroaicele moldovence, iar pe de alta bătând în pumni şi îndesându-se în şolduri - cu vorbe foarte potrivite pentru mireasă.

– Aţi avut şi voi o floare şi v-am cules-o! O singură fată frumoasă este în ţara asta păcătoasă şi v-au luat-o voinicii noştri cu sabia. Ce vă hliziţi aşa şi vă prefaceţi că nu înţelegeţi? Lua-v-ar dracul şi crăpa-v-ar sulimanul de pe obraz!

Au sporit şi celelalte druşte cântecele şi vorbele. Hriţko bătrânul şi-a împins la o parte paharul şi a venit să le înduplece.

– Haska Karpiţa, hulubiţa moşului, fii cuminte şi te linişteşte. Aşa este cum spui, dar mai bine ar fi să-ţi legi clonţul.

– Nu se poate, batiuşca Hriţko, striga Haska, trăgând de pe ea caţaveica; să nu se fudulească cu straiele lor boiereşti şi să nu se socotească frumuseţile lumii.

– Aşa este, hulubiţă, tu eşti cea mai frumoasă, dar trebuie să arăţi că eşti şi cea mai cuminte. Bea un pahar de vin şi du-te de te culcă.

– Nu mă duc! Nu mă duc! striga cu îndârjire druşca; până ce au luat-o pe sus asaulii şi au dus-o.

– Mireasa nu s-a clintit din locul ei, cu bărbia rezemată în piept şi cu fruntea plecată. Iar curtenii se uitau stânjeniţi unul la altul şi râdeau într-un dinte."

……

„– Astfel am petrecut prea frumos noi curtenii lui Vasilie-Vodă. Ne-am îndestulat cu mâncări şi băuturi şi am aşteptat, fără să le auzim, vorbele slăvitului mire. Părea a nu se simţi tocmai la îndemână în straiele de catifea de Veneţia, pe care i le făcuse plocon măria sa Domnul. Părea a nu cunoaşte nici o limbă dintre cele care se vorbesc sub soare; nici o înţelegere dintre cele care se nasc între tineri, când un fecior şi o fecioară stau alături. Mâna lui nu ştia să alunece pe marginea mesei, ochii lui nu căutau acea privire luminată de lacrimi ca de diamante. Asta ţi-o spun nu pentru ca să te liniştesc, ci ca să te fac să înţelegi că plânsul miresei nu era dintre cele hotărâte de naravurile şi datoriile muierilor din ţara asta. Se fac a plânge şi în ele ţipă râsul. Acele picuşuri care cădeau în păhărelul ei de cristal, dacă le-ar fi băut, socot c-ar fi căzut înveninată. Ţiganii lăutari totuşi îi cântau «Taci, mireasă, nu mai plânge», aşteptând să se arate zâmbete de plăcere pe obrazurile cinstiţilor meseni. Dar cinstiţii meseni ascultau în tăcere şi fără să râdă; iar unii râdeau ca să ascundă altceva. De aceea lăutarii către mine s-au închinat, aşteptând să le lepăd un zlot de aur, căci mai ales eu păream că mă desfătez.

– N-am aţi mai spune că veselia a urmat în tot târgul şi la curte. Au chiuit şi au bătut din sănețe cazacii, după care au arătat noroadelor câtă sete au războinicii din pustie. Solii şi-au închinat darurile şi au primit altele de la măria sa pentru stăpânii lor. Au fost soli de la Matei-Vodă şi de la Racoţi-Voievod. Şi au petrecut curtenii toată ziua aceea şi toată noaptea, subt oblăduirea vel postel-nicului. Pe acest Stamatie Hadâmb l-au prins înspre zori femeile slujitorimii între ploşte şi i s-au ploconit ca unui dregător ce era, însă i-au cântat stihuri necuviincioase ca la o vreme ca aceea, când mirii erau singuri, despărţiţi de lume.

Cât au urmat desfătările după asta, adică trei zile, Ruxandra a stat ascunsă de soare. Iar joi, la al patrulea ceas din zi, Timuş s-a arătat la fereastra iatacului doamnei lui, sprijinindu-şi coatele de

prichici şi privind în ogradă, la curteni şi ostaşi. Atunci a descălecat în dreptul său Vihovski, şi-a scos din cap cuşma, şi l-a firitisit zâmbind. Timuş i- a răspuns puţine vorbe şi s-a tras îndărăt de la fereastră. O clipă s-a arătat doamna Ruxandra şi atamanul a stat cu capul descoperit, privind-o în tăcere.

A fost în ziua aceea plimbare cu rădvanele, între călăreţi. A ieşit toată curtea, cu măriile lor Domnul şi Doamna şi însurăţeii. Era alai întins şi norodul striga din toate părţile. Am mers şi eu călare şi am văzut cum se bucură lumea pentru asemenea ticăloşie. Prostimea de aceea umblă cu pălăria spartă, ca să-i iasă pe acolo mintea: asta-i o podoabă care nu-i foloseşte; o leapădă şi stupeşte după dânsa.

După plimbare a fost altă petrecere la curte şi domnul Timotei Hmelniţki a danţat cu doamna sa în faţa măriilor lor. Lăutarii s-au priceput să cânte Horodinca, după îndemnul lui Vihovski, apoi au stat când doamna Ruxandra a ţipat, trăgându-şi piciorul de sub talpa soţului său. Vodă s-a ridicat şi a pus în palma ginerelui său un ban de argint, plată pentru danţ. Timuş s-a uitat la ban, pe urmă în jur, şi n-a ştiut că trebuie să se ploconească şi să mulţămească.

Toate aceste întâmplări nici nu mai era nevoie să ţi le mai înşir, căci tu te aştepţi să afli cum a plecat spre Nistru copila măriei sale. A plecat cum se pleacă, între druştele de la Ucraina. Au stătut alaiurile la Podgorii, sub pădurea Copoului; şi doamna Ruxandra s-a închinat suspinând către părintele său şi s-a agăţat plângând de grumazul Doamnei; apoi şi-a ferit cu mâna stângă şuviţele de păr de pe ochi şi, tinzând dreapta către ataman, s-a lăsat săltată în rădvan. S-a dus poate pentru o viaţă de om".

(*Nunta Domniţei Ruxandra)*

Cafea şi vin. „Acum, cuscre şi ginere, a zis Jupâneasa Anca, eu poftesc să vă iau mărturie pe domniile voastre. Am poruncit să se fiarbă la cuhnie băutura aceea turcească ce se chiamă cafea şi pe care au adus-o de la Cafa negustori armeni soţului meu. Cuscra mea Ilisafta zice că nici nu vrea să vadă, da' de cum s-o guste. Dumneaei zice că asta ar fi numai o lincureală străină şi nouă nu ne face trebuinţă. Cum au trăit părinţii noştri fără cafea, aşa om trăi şi noi. Zic eu: s-o vadă mai întâi şi mai întâi; nu-i decât nişte grăunţe pe care le prăjeşti şi le macini. Nu vrea să vadă. Dar măcar să guste! Nu vrea nici să guste. Drept să vă spun, dacă n-am fi cuscre şi dacă n-am trăi ca surorile, m-ar supăra. Sunt aşa uneori moldovenii noştri nătângi: că li-i greaţă de strai şi de alte neamuri, de mâncare străină, de băutură străină; dar alte lifte vin la noi şi nu se mai satură.

S-a adus cafeaua în nişte căni tot de la Cafa, dăruite tot de neguţători armeni, şi bărbaţii s-au învoit să facă cercare şi să guste.

Cum au cercat din vârful buzelor, s-au uitat unii la alţii ş-au făcut: Ihîm!... Nu le-a plăcut defel asemenea funingine fierbinte.

Înainte de a-şi pierde cumpătul jupâneasa Anca, tot ieromonahul a venit, cu duh de blândeţe şi împăciuire:

– Jupânească Ancă şi cuscră, a zis cuvioşia sa, am gustat eu precum au gustat tătuţa şi Simion, şi ce să-ţi spun? Mie mi-a plăcut şi le-a plăcut şi domniilor lor. După ce ne-om deprinde, are să ne placă şi mai bine. Iar după aceea, ţine minte de la mine, n-are să mai poată trăi nimene în ţara asta fără asemenea băutură. Căci mai au moldovenii noştri alt narav: când le-a plăcut ceva de la străin, apoi se dă în vânt să dobândească. Şi când li s-a lipit de inimă străin, apoi dau de pe ei străinului tot, până la cămaşă. Acum, după ce-am cunoscut ce-i aceea cafeaua, să ne clătim gura c-o leacă de băutură de-a noastră".

(*Fraţii Jderi)*

„– Poftim cafelele. Nu-mi rămâne decât să vă doresc somn bun şi vis plăcut.

Eram bine încredinţat că povestea e adevărată. Dar în acelaşi timp ştiam că Mehmet caimacam nu mi-o adresase din păcatul mândriei, ci dintr-o subţire delicateţă de gazdă: ca să fiu bine dispus pentru hodina nopţii. Între foarte multe lucruri înţelepte, avem a învăţa de la asiatici taina kiefului şi de nouă ori binecuvântată pregătire a unui somn despărţit de griji.

– Îţi mulţumesc, Mehmet, pentru istorisirea dumitale, i-am zis eu. Am să adorm gândindu-mă la dânsa, zâmbind. De asemenea am gustat cafeaua şi îţi mulţămesc şi pentru ea. Să ieşim o clipă din colibă afară.

– Da, beiule. E bună în asemenea ceas şi răcoarea nopţii. Doftorii europeni spun că n-ar fi bună cafeaua, sara, deoarece ar împiedica somnul. Se poate să fie aşa dacă bei prea puţină, încât n-ai nici o mulţămire, sau dacă bei prea multă, sau dacă nu ştii să potriveşti amestecurile şi-ţi iese din ibric o băutură otrăvită, ori dacă adaogi zahăr prea mult, ori dacă o spurci cu rachiuri mirositoare. Iar dacă bei un filigean destul de mare, atâta cât e alcătuit el de ştiinţa veche, somnul îţi va veni grabnic şi dulce. Cafeaua, beiim, e o băutură plăcută, dar în acelaşi timp e doftorie. Orişice doftorie e şi venin. Atârnă de cât venin cuprinde doftoria, ca să-ţi facă bine ori să te tulbure – poate chiar să te şi omoare. Aşa că, dacă îţi place, bea filigeanul până la fund şi fii liniştit, căci şi amestecul l-am potrivit cum se cuvine. Are în ea cafeaua asta soi de Moca, pentru gustul limbii, şi două soiuri de Industan, pentru plăcerea mirosului, şi tustrele la un loc dau ceea ce nu poate da un soi singur.

– Îţi mulţămesc, Mehmet, şi pentru învăţătura asta; am să te rog să-mi dai reţeta, ca să pot bea şi eu cafea bună, acasă la mine la Bucureşti, în restul zilelor mele".

(*Ostrovul lupilor)*

„Intrăm într-o încăpere mică, albă şi curată. O canapeluţă, câteva scaune, o masă. Horbote şi scorţuri…

Bătrânii au dedemult căsuţa asta la malul Nistrului. Uneori, la douăzeci de ani o dată, vine potop şi se revarsă peste maluri… Atunci unde stăm noi ticniţi, la sfat, curge apa şi bat din coadă peştii. Dar pe urmă vine iar rânduirea veche şi cuminte şi Nestru se coboară la drumul lui cel vechi…

Pe culmea dealului au şi vie, care, după cât înţeleg, dă un vin foarte bun şi tare. Moş Ştefan arată o deosebită părere de rău că nu ne poate cinsti cu acest minunat dar al lui Dumnezeu.

– Seceta de anul trecut a stricat mlăzile… zice el. N-am avut roadă nici an, n-avem roadă nici anul ista… Poate s-ar mai fi găsit în cotlonul nostru un polobocel mai vechi, - dar pe-aici noi am înfruntat tulburări mari… Au venit în multe rânduri bolşevicii ş-au cerut băutură… Au aflat ei că la noi se mai găseşte un strop. Şi până ce n-au cotrobăit şi n-au luat tot, nu s-au lăsat!”

……

„– Şi la Iaşi am avut o întâmplare… Stam la gară cu nişte cunoscuţi, şi aşteptând să purceadă trenul, am cerut o ocă de vin… Bun vin!

Aşa vin nu-mi mai aduc eu aminte să fi băut, ş-am făcut eu *guleaiuri* destule în zilele mele! Zicea negustorul că-i dintr-o podgorie care se chiamă Cotnari… Aşa era de limpede şi de frumos… Mă uitam la lumina lui în zare: parcă era chilimbar. Şi-l cercam numai câte o picătură pe vârful limbii…

Bătrâna surâdea la această aminire. Moş Ştefan avea o strălu-cire de tinereţe în ochi şi-şi freca melancolic vârful nasului.

– Când să beau, iaca se aude clopotul… A câtea oară bate? A treia oară! Atunci nu mai avem vreme… Trebuie să fugim, să ne rânduim buclucurile în vagon… Hai răpede, Zamfiră! Şi mă uit eu cu părere de rău la oca de vin şi chem pe negustor să-i plătesc. «Cât costă?» «Douăzeci de bani!»… Am plătit, am lăsat vinul şi ne-am dus… Iaca acum-s ani cinci peste patruzeci, da' eu oca ceea

de vin tot n- am uitat- o… Ş-acum-mi pare rău că n-am putut s-o beau şi s-o simt eu în tihnă”.

(*Drumuri basarabene)*

Bucate şi poveşti de vânătoare. „Când s-a aflat vestea cea bună, a ieşit cu mare bucurie la soarele dimineţii alaiul de vânătoare. Copiii-de-casă au adus împăratului straiele de schimb. I-au scos papucii şi i-au pus încălţări cu carâmb şi cu pinteni. L-au dezbrăcat de halat şi i-au potrivit platoşă de piele de inorog. I-au aşezat pe cap comanac negru rotund din aceeaşi piele, împodobit cu aripă de gaiţă. Şi l-au suit pe cal cu tacâm de argint, înflorit cu ţarţamuri. Au dat tunet trâmbiţaşii şi s-au arătat curtenii, împresurându-l pe măria sa. Unii vânători erau călări pe cai, purtând suliţi în mână şi junghiuri la coapsă. Alţi slujitori stăteau pe cămile, stăpânind pe genunchi copoii. Pe cămila cea mai bătrână era un slujitor vechiu, care ţinea în lanţug, în foişorul lui de trestie-bambu, pe vulturul cel mare care se chiamă *bercut*. Ş-au adus şi şapte asini pentru cei şapte sfetnici; şi mulţi catâri care purtau samare grele, cu gustare de prânz a măriei sale şi a alaiului.

Astfel s-au dus cătră o câmpie subt munte, unde se vedeau lunci rare şi desişuri de trestii. Pe subt trestii şi printre lunci curgea o apă leneşă, oglindind un cer ca peruzeaua. Ici-acolo, în chiparoşii luncilor, clămpăneau stârci albi cu moţ. Împăratul se desfăta întru toată fiinţa de acele locuri; iar sfetnicii, amestecându-şi măgarii, nu conteneau să se sfătuiască fel şi chip, spunând şi întorcând în dreapta şi în stânga bărbile, şi iar spunând, încât nu mai aveau parte de acea dulceaţă a priveliştii.

Chihaia vânătorilor împărăţiei a dat înştiinţare ridicând steagul, şi slujitorii cânilor au coborât de pe cămile copoii,

călăuzindu-i spre desişuri şi slobozindu-i din funioare. Iar vânătorul cel vechiu a ieşit la vedere cu bercutul.

Nu mult a trecut şi cânii au simţit putoarea cerbilor şi au şi început a căuta cu hărnicie într-un smârc, la umbră de sălcii mari. Doi copoi tineri au dat glas: chuau-chiau! ş-un cerb cu două-sprezece clenciuri a ieşit în luncă; şi-a culcat pe spinare coarnele ş-a năzuit la câmpie. Vânătorul cel vechi a dat drumul bercutului. Vulturul s-a învăluit în văzduh, a plutit în înălţime, apoi s-a lăsat vâjâind asupra cerbului, pălindu-l cu aripa şi ciugulindu-l cu clonţul la stinghie. Din urmă, zoreau călăreţii cu jungherele trase. Când au ajuns şi au descălecat, cerbul îşi dăduse suflarea. Îndată l-au deschis, au scos ficatul şi l-au dat bercutului. Au sosit şi filosofii cu împăratul ca să vadă isprava, când alţi copoi, în altă parte, au prins a ţăhni, adulmecând altă sălbătăciune. A ieşit o ciută, lângă o desime mare de ierburi şi spinări. N-a fugit către lărgimea câmpiei, ci se ţinea sub streşina luncii; cotea prin tufişuri şi iar se întorcea la desime. Un vânător a pălit-o cu suliţa; iar altul, descălecând, a intrat cu copoii în desime şi a găsit subt adăpost încâlcit de crengi pe viţelul cerboaicei, încă plăpând.

Într-o vreme, simţindu-se împăratul trudit, vânătoarea a făcut popas şi slujitorii anumiţi au aprins focuri, au desfăcut samarele, au scos ţiglele, au înşirat bunătăţile şi au purtat burdufurile cu vin la bătaia izvoarelor sub o stâncă. Le-a plăcut filosofilor cu deosebire această parte a vânătoarei, la tihna umbrei, cu cele de cuviinţă pentru nevoia ticălosului nostru trup.

Sara, s-a întors alaiul la palat. Măria sa împăratul era trudit; totuşi nu putea dormi. S- ar fi sculat, să se ducă până la iatacul prea-frumoasei sale Şatun, dar parcă-i erau încheieturile frânte şi spatele bătut cu vergi, căci de opt luni nu încălecase măria sa pe cal şi nu ieşise la petrecere, ca să-l bată vântul şi să-l ardă soarele".

(*Divanul persian. Poveste orientală*)

„Noaptea era înaltă şi senină. Găinuşa scăpătase din catapiteasmă spre asfinţit. Postelnicul Simion se întoarse de la schimbul străjii a treia. Căută în culcuş pe Jderul cel mic; îl scutură de umăr şi-i trecu mâna peste frunte. Îi şopti la ureche:

– Scoală, Ionuţ. Trebuie să te duci.

– Îs gata, bădiţă Simioane, răspunse Ionuţ, ridicându-se cu grabă. Aşa cum era, încă ameţit de somn, ghionti cu mănunchiul ţepuşei de vânătoare pe tovarăşii săi. După ce mormăi răsucindu-se de două ori, Călimanii crescuseră în sus. Se desmeticiră şi începură a-şi culege de pe jos sculele. Gheorghe Tătaru vârî pe Pehlihan în desagă şi se duse să-l anine la oblâncul unui cal.

Când cei patru vânători – Ionuţ, feciorii lui Căliman şi Botezatu – trecură printre străjile care închideau poiana, era încă întuneric, dar se simţea deasupra, în văzduh, o aburire argintie. Steaua Ciobanului săltase deasupra răsăritului. Onofrei Căliman umbla înainte, ca cel ce cunoştea mai bine drumul.

Spre revărsarea zorilor, erau intraţi pe pârâul Buhalniţei şi de acolo ocoliră numaidecât spre zidăria muntelui, umblând în tăcere şi înşiraţi unul după altul. Într-o margine de brădet tânăr săriră ierunci, cârcâind. La zborul lor, Ionuţ tresări din gânduri. Pehlivan lătră o dată de la oblâncul lui Botezatu. Slujitorul îl strânse de bot şi-i porunci să tacă. Când începu să se lumineze stâncăria, Ionuţ se văzu între păreţi de râpă. Caii suiau harnic o cărare destul de lină, ocolind necontenit risipituri de munte.

– Până la răsăritul soarelui, trebuie numaidecât să ajungem în acel loc, grăbi într- o vreme Jder pe soţii săi vânători.

– Cred că s-ajungem, răspunse Samoilă; numai dacă n-a fi rătăcit Onofrei calea.

– Dumneata n-o cunoşti? Nu vezi dac-a rătăcit ori nu?

– Ba o cunosc; dar poate mă înşel şi eu. Pe cât se vede, până acum n-a rătăcit-o; dar poate s-o rătăcească de acum înainte. Aicea, în acest munte, să ştii domnia ta, că se află multe duhuri şi înşelări.

Onofrei îşi opri căluţul.

– Jupâne Ionuţ, grăi el întorcând obrazu-i pălit de îngrijorare; drumul îl cunoaştem, să n-ai nici o grijă; trebuie să ne oprim puţin, ca să răsufle dobitoacele. Dacă s-aud în pisc cucoşii sălbatici, atunci suntem şi mai încredinţaţi că ne aflăm pe cale bună. Pe aicea nu umblă niciodată ciobanii, fiind un loc primejdios la ploi repezi: cad risipituri din pereţi şi omoară oile. Ascultaţi.

Sus, într-un pisc depărtat al înălţimii, apăruse răsfrângerea zorilor pe luciu de stâncă. Se auzea într-acolo zuzuind un gotcan."

……

„Dintr-altă parte a muntelui de dincolo de ţancul Izvorului Alb, începură să sune cornurile vânătorii domneşti. Răsăritul lucea înspre Panaghia, însă pe plaiul Ocolaşului se târîiau neguri.

Ionuţ se sui din râpă cu cânele după el.

– Este loc de coborât, zise el. Se află un loc de trecere şi prin altă parte. Trebuie să căutăm acest coborâş de deasupra ca să trecem cu caii în vale. Vânătoarea măriei sale rămâne în afară de râpa asta; trebuie să ne aţinem noi la ţiitorile ei. Întâi ne lăsăm spre izvor; pe urmă încercăm să ne ridicăm la schit.

Trecerea pentru cai era mai greu de găsit. Ocoliră un gorgan de piatră, căptuşit cu tufe de afine. Desimea în partea aceea era ca o perie.

În înaintările ei cotite, vânătoarea domnească urma de la o vreme aceeaşi linie pe care o străbătuse Ionuţ cu soţii săi. Copoii ţăhneau, când cu glasuri înalte pe pripoare, când cu glas stâns, în adâncimi.

Se bănuia, din înălţimea pragului, o altă urmărire pe după laturea cealaltă a pustietăţii. Cântau şi într-acolo cornuri şi ţăhneau înăbuşit cânii.

Vânatul fusese deci sculat şi era prigonit din două părţi. În acelaşi timp, urmând porunca anumită a măriei sale, postelnicul Simion Jder împânzise o parte din slujitori către acele locuri ascunse unde era bănuială, după credinţele localnicilor şi vorbele

bătrânului Căliman că-şi are aşezarea schivnicul, cel care nu se arată niciodată oamenilor de rând. Oştenii aveau poruncă anumită: îndată ce dau de peştera lui, stau pe loc şi trimet vestire. Căci numai măria sa poate avea îngăduinţă să intre acolo, să audă proorocire pentru gândul cel nebiruit al măriei sale. Dacă precum se spune şi precum se ştie că e adevărat, iese la arătare bourul cel bătrân al schivnicului, atunci fie oştenii fie vânătorii aveau îndatorirea să-l ţie de-aproape, căci calea bourului era tocmai aceea pe care o căutau."

(*Fraţii Jderi)*

Căprioara. „Cum stam fără să simţesc timpul, auzii zvon năprasnic spre lună şi-n topliţă căzură, sfărâmând-o, raţe sălbatice. Ştiam că vin de departe, de la mări îngheţate, însă nu simţii nici o uimire. Locul unde mă aflam era în domnia misterioasă a sălbătăciunilor.

Când îmi ridicai ochii de la evoluţiile lor graţioase, văzui cârdul de căprioare suind către fundul văii, în lungul râpei pârâului. Aceste sălbătăciuni delicate şi blânde le aşteptam, însă fără gânduri rele, căci erau sub ocrotirea prietinului nostru sfântu Antonie. Veneau fără grabă; se opriră o clipă ca să le număr, – erau opt, – şi în copce scurte se apropiară de topliţă. Răţele sălbatice făcură un ocol ca să le primească, şi cercuri licăritoare alergau spre mal. Înşirate pe marginea apei, gingaşe şi nesigure, îndrăzniră să-şi plece grumazurile; şi când ridicară boturile, steluţe de argint le căzură la picioare. Rămaseră privind cu ochii mari şi blânzi la paserile străine.

Atunci, din fagul scorburos de lângă izvorul forfotitor, o dihanie neaşteptată făcu o săritură peste apă către căprioare. Zvârlitura zugrăvi o fantasmă şi-n topliţă şi raţele zbucniră îndărăt spre lună, cu măcăituri aspre şi bătăi de aripi. Iar caprele deodată se împrăştiară în linii cenuşii, prin pădurea rară. Dihania

care sărise din scorbură mai făcu câteva salturi, pe teluri mlădioase, apoi se opri cu botul spre vârful brazilor şi dădu drumul unui urlet scurt şi sinistru, un fel de râs al singurătăţilor ş-al tăcerii. O chemare de lup răspunse îndepărtat şi stâns în altă vale."

(*Caprele lui Sfântu Antonie)*

Lişiţa. „Unul din lipoveni îşi încreţi obrazul într-un fel de zâmbet:

– Bătălie…,zise el încet.

Era într-adevăr luptă în desiş, un episod din războiul necontenit al vieţii.

Tremurând din aripi, într-un roi de stropi aurii, fugind pe luciul apei, ieşi în soare lişiţa; apoi iar se întoarse şi- şi ocoli cuibul ascuns.

– Cioara năzuieşte la cuib! şopti tovarăşul.

Văzurăm pasărea cenuşie înălţându-se o clipă, mlădiindu-şi capul, căutându-şi potrivnica. O zărise; se lăsă repede, cu cângile întinse. Pricepurăm că paserile s-au încăierat, după zgomote. N- am mai avut vreme să mai schimbăm o vorbă, ori să întrebăm pe pescari. În luciul luminat, ieşiră luptătoarele. Lişiţa reuşise să îndepărteze pe duşmancă de pui. Ş-acum, cu mişcări iuţi, căta să se ferească de pliscul negru şi tare ca fierul, de cângile încordate care o căutau. Deodată, într-o roată de scântei, cioara mâniată se năpusti asupra paserii de apă. Dar într-aceeaşi clipă văzurăm lucru minunat: lişiţa se întoarse, ca mişcată de un resort, pe spate, şi primi pe cioară cu ghearele. O cuprinse pasărea cenuşie şi se pregătea s-o ameţească cu pliscul; dar şi lişiţa se aninase de dânsa cu putere, şi într-o bătaie iute de aripi, săpă undele şi-şi duse vrăjmaşa la fund… Nu ne puturăm stăpâni un strigăt de uimire".

(*Împărăţia apelor)*

Cocoşi. „În alte zile ale anului trecut şi ale anului acestuia cercetase şi cunoscuse locul unde trebuia să se aşeze. Pe pospaiul proaspăt de omăt, ori pe bruma frunzelor moarte urmărise, în vremea zilei, urma dihăniilor pe care voia să le vadă acum. Observase şi semne de bătălie: fulgi şi zdrenţe ale luptătorilor. Ştia că avea să vie numaidecât ce aştepta. Deci se tupilă lângă un fag bătrân, între frunze uscate rămase în tufari. Grămădi lângă el pe Gelo, ca să-i ţie cald şi aşteptă.

Curând auzi glasul cucoşilor sălbatici. Parcă bătea un zvon ciudat de strună. Se oprea din când în când şi iar zvonea apropiindu-se.

Deodată susurară pâlpâiri de aripi în cer şi cucoşul veni să se aşeze pe o crenguţă de molid, în cealaltă parte a poienii. Benoni tresări năprasnic, apoi rămase neclintit, cu inima bătând.

Pasărea îşi întinse gâtul, îşi desfăcu uşor aripile şi trimise o chemare, care pluti în văi în pădurea adâncă. Stătu aşteptând, apoi iar se umflă şi se întinse în atitudinea-i ciudată, chemând.

Bătură iar aripi şi sosiră găini, căzând pe alte cetini. Benoni le cunoştea după gârâitul lor sonor şi după formă. În urma lor sosi al doilea cocoş, care se lăsă în poieniţă de-a dreptul pe frunzele moarte. Cum căzu, îşi resfiră coada în evantaliu şi începu a păşi într-un fel de joc semeţ sub galeria de găini. Atunci veni asupra lui din molid potrivnicul. Înainte de a începe lupta, rămaseră neclintiţi unul asupra altuia, în poziţie de ameninţare. Pe urmă, când începură a se rupe cu căngi de fier şi a se ciocni cu clonţurile, Benoni se sculă supărat de la locul lui şi dădu drumul lui Gelo. Petrecerea era mai puţin plăcută decât îşi închipuise.

Găinile se zbătură în crengi cu bătăi mari de aripi şi dispărură. Gelo năvăli asupra cucoşilor; dar ei nu fugeau. Umflaţi în pene, se învălmăşau orbi şi surzi, cu urechile astupate şi ochii închişi. Abia după ce se treziră şi săltară într-o parte şi izbucniră

apoi cu spaimă în sus, Benoni înţelese că ar fi putut să-i străpungă. Admiraţia pentru frumuseţea cucoşilor pădurii lui scăzu. Erau nişte dobitoace proaste. Râdeau veveriţele de ei."

(*Măria Sa Puiul Pădurii)*

Veveriţa. „Era într-adevăr o veveriţă, un ghem de blăniţă de coloarea flăcării, cu coada stufoasă adusă pe spinare spre urechi, c-un căpşor minuscul în care licăreau ochişorii, ca două boabe de ploaie ori de lacrimi.

La exclamaţiile noastre se mişcă brusc şi trecu în partea cealaltă a trunchiului, ca să se ascundă de privirile noastre. Apoi apăru mai sus, pe altă creangă.

Tăcurăm. Ea era însă tot neîncrezătoare. Se furişă pe o ramură subţire, apoi, desprinzându-se de acolo, trecu pe-un fag mai bătrân. Făcuse o săritură fără îndoială, de pe o creangă joasă, în înălţime; însă fără nici o sforţare, ca şi cum puful ei de flacără se desprinsese de-aici şi plutise în sus. Acolo, în fagul cel bătrân, se opri puţin cercetându-ne, atât cât puturăm să-i cercetăm cravata albă; apoi dispăru iar în partea opusă. De-acolo nu ne vedea ea, şi-şi închipuia, cu grăunciorul ei de înţelegere, că n-o vedem nici noi.

Îndată ce mă lăsai iarăşi pe vale, o văzui iar. Rămăsei în urma tuturor, privind-o atent şi neclintit. Globul iernii era jos, în tăul negru; şi ea era sus, flacără măruntă a vieţii. Se temea încă de duşman; rămăsese încă în ea amintirea dezastrului şi a marii bătălii; bănuia încă o primejdie acum când cânta soarele în crengi; şi stătea neclintită ca o frunză, lipită strâns de trupul fagului bătrân şi, cu urechea grămădită în scoarţă, asculta un ceasornic care bătea acolo mărunţel, măsurând timpul. Nu era însă decât inimioara ei de puişor al fagului, al pădurii şi al primăverii.

N-am simţit în acea clipită milă, nici bucurie; ci am avut un simţământ intens de simpatie pentru fărâma ei simbolică de viaţă,

într-o fracţiune a eternităţii, în tristul şi scurtul timp al oamenilor”.

(*Povestiri*)

Lupul. „– Spun, cucoane, cum să nu spun, că doar de asta am venit. Aşa – este în marginea satului, la noi, un gospodar mai sărăcuţ, unul Toader Ichim. În şopron, cum îi la orice gospodărie, îşi ţine boii într- o parte, – iar în fundul istalalt are scroafa fatată de-o săptămână. Alaltăieri s-o strecurat lupul în ogradă furiş, nici cânii nu l-au simţit, o intrat în şopron ş-o furat scroafei un purcel. Când au dat glas cânii, când o simţit omu huiet şi frământare, era târziu. O ieşit pe prispă, se scărpina în cap şi asculta cum cuviţă purcelul către râpă, tot mai departe. S-o dus lupul şi l-o ospătat. Omul–de cei cu căciula pe ochi şi cam nătâng din fire, tace şi nu suflă la nimeni nici o vorbă. Da' ieri ş-o cioplit el un par bun dintr-o mladă de carpăn şi s-o aşezat în paie, lângă scroafa cu purcei, la pândă. Asară lupul n-o venit, că-şi are şi el socoteala lui, ca şi omul. Lupu-i dihanie înţeleaptă. Da-n sara asta, cum s-o înegrit ş-o prins a ninge, dihăniile au ieşit – ceea ce arată că au salaş aproape, tot în locul pe care-l ştiu eu ş-avem să-l batem mâne… Iar omu nostru se află tot lângă scroafă, cu parul de carpăn în mână. Şi când nici nu s-aştepta, cucoane Nicule, fără să simtă o suflare ori un pas, iaca lupu lângă el, şi purcelul o şi coviţat şi scroafa o prins a grohăi. Cum se zărea aşa, puţin, de-afară, de la albeaţa omătului, Toader Ichim se încordează şi păleşte pe lup după cap. L–o pălit îndesat şi cu ciudă, - cum i-i feleşagul lui. Lupu scapă purcelul, dar se ridică din pălitură - şi-n învălmăşala aceea se–ntoarce şi dă înapoi pe unde venise. Omul se repede după el, aşteaptă ajutor de la câni, – şi când ajunge în ogradă, ce să vadă? Boii ieşiseră înaintea lui din şopron. Simţiseră şi ei pe duşman şi se zvârliseră afară. Ş-acuma, când lupul năzuia la locul lui de trecere, pe unde sărise în ogradă, vitele, boncăluind, se aţinteau cu

coarnele. N-au mai avut nici cânii când sări, nici Ichim când da altă pălitură. Hulub, boul pe care-l înjugă el totdeauna în brazdă, o şi străpuns pe lup şi l-o zdrobit în picioare… Asta o fost. Şi pe urmă s-o stârnit în sat atâta zvoană, de parcă era nuntă. M–am dus şi eu. Si pe urmă m-am gândit să m-întorc la dumneavoastră, să vă spun că acolo n-o fost numai un lup. Acela care o căzut în ograda lui Ichim e lupan tânăr. Trebuie să fie din cei şase care stau cu bătrâna într-o râpă la Cucora. Eu le ştiu salaşul, şi socot că mâne numaidecât trebuie să batem Cucora…"

(*Povestiri)*

Râsul. „Moş Antonie se mişcă din locul lui, şi fiara cu urechi ascuţite, întorcând nările, îl simţi. Ochii îi luciră în apă şi-nspre noi cu lacrimi de fosfor mai reci şi mai ascuţite decât lumina acelei nopţi de dechemvrie. C-o săritură se mistui în dosul fagului, şi priveliştea rămase moartă, îngheţată şi pustie, ca-n visul anterior.

– Ce-i asta? Întrebă tovarăşul meu.

– L-aţi auzit! Şi-a spus numele, mormăi bătrânul. E râsul. Şi i-au răspuns lupii din Valea Adâncă. In noaptea asta s-au înţeles ca să-mi vîneze căprioarele mele. Numai o clipă l-a înfricoşat zvoana raţelor şi bietele căprioare au scăpat…Asta a fost o rânduială de la Dumnezeu.

– Aşa este… altfel nici nu se poate… răspunse cu convingere tovarăşul meu, şi rămas cu ochii în lună pe drumul strălucit pe care se depărtau paserile streine".

(*Povestiri)*

Bucate şi poveşti pescăreşti. „Într-un timp ne oprirăm şi bunicul cumpăni şi petrecu printre degete vânatul, descântându-l şi dându-mi învăţăminte.

– Se găsesc, băieţelule, în tot cotul acesta, – îmi spunea el – felurite feluri de peşti, fiecare cu gustul şi cu bunătatea lui. Tu învaţă a le cunoaşte înfăţişarea şi le deprinde numele. Iată, se găsesc aicea boişteni, zvârlugi şi porcuşori, din care se poate face un borş, din carele şi împăratul mânâncă până ce nu mai poate şi trebuie să-şi sloboadă cătărămile chimirului. Dincoace sunt cleni şi scobai. Iată şi-o mreană frumoasă. Pe aceştia are să-i frigă baba noastră în unt proaspăt. Şi se cere la ei mămăliguţă. Şi pentru unul ca mine, un vinişor din Ţara-de-Jos care sfărăie în pahar. Tu, băieţelule, încă nu poţi înţelege bine toate acestea, căci eşti la vârsta când peştele ţi se pare că are gust puţin şi oase multe. Ai să pricepi ceva mai târziu că alţii sunt peştii din bălţi, întunecaţi la chip şi moi la aripi, şi alţii sunt peştii din apa Moldovei şi a Bistriţei, luminoşi şi iuţi ca argintul viu. Chiar şi ştiucile Moldovei sunt altfel decât cele din bălţi. Acestea fulgeră ca şi apa în care se nasc. Ai să mai cunoşti, în aceste ape de sub munte, şi alţi peşti care se îngreţoşează şi mor în iazurile şi mocirlele de la câmp. Aici apa-i curată şi verde ca şi cerul şi solzii peştilor sunt scrişi cu soare. Iar din ceea ce ai tu în cofăel, după ce va face bătrâna borşul împăratului şi friptura cu unt proaspăt, - are să mai rămâie chitici destui, pe care-am să- i aburesc cu sare ş-am să-i usuc în cuptor. Asta-ţi place ţie mai ales şi de pe asta am cunoscut eu că ai să fii în viaţa ta pescar".

(*Povestiri)*

„În zorii zilei pe care o hotărâsem, m-am întâlnit iar cu insularii mei, având cu mine cele de trebuinţă. Se cuvine să mărturisesc că, între toate sistemele de prins raci, fie văzute de specialiştii cu care m-am întâlnit în peregrinările mele, fie aflate în enciclopedii, meşteşugul lui moş Hau mi se pare cel mai iscusit şi mai vrednic de luat în samă.

Iată-l cu toate fineţile şi complicaţiile lui.

– Tutun este, precât văd, zice bătrânul.

Depusesem undiţele de peşte şi trecusem la altă parte, la învăţătura răcăcitului.

– Sunt de asemenea şi celelalte, urmează moş Hau; racilor rachiu nu le trebuie; carne – da. Am gătit vărguţele ieri.

– Vra să zică aţi fost şi ieri aicea, am râs eu.

– Fost. Tu nu puteai veni cu spatele urzicat. Aşa a fost politica noastră, ca să stai şi să te doftoreşti. Acu, după ce te-ai doftorit, să-ţi dau învăţătură. Dar mai întâi să-mi sucesc o ţigară; tu n-ai nevoie, racii îi prinzi şi fără asta. Am tras un fum bun şi mi-am încălzit nasul şi barba. Bagă de samă că întind pe plavie cele patru undicioare cu aţele lor; leg la capetele aţelor câte o bucăţică de carne şi câte un plumb; zvârl undiţele, şi carnea se duce la fund. Tu ai adus carne bună, ca să ne înfruptăm şi noi; n-am gustat carne din toamna cealaltă; dar racilor să ştii că le place carnea aceea pe care casapii n-o mai pot vinde; racilor le place mai ales carnea cu amiros tare. Aşa că racii, măcar că n-au nas ca noi, o adulmecă şi se trag spre dânsa cu bucurie. Nu se află dihanie pe lume, în văzduh, în apă şi în pământ care să caute hoit cu mai mare hărnicie precum este racul. Din pricina asta, când s-a înecat Gheorghiţă Tatomir în Bulboana Mânzului acu doi ani, nu l-au mai putut găsi pescarii; nici cu cângile, nici cu voloacele, căci l-au mâncat racii de n-a mai rămas din el nici cât un fir de mac.

După ce-am trimes la fund bucăţile de carne, aşteptăm un răstimp până simţesc racii şi prind a veni la ele, pipăindu- le cu mustăţile. Pregătim meredeul; cum vezi, e o cupă de sârmă împletită, întărită în capătul unui băţ, ca să ajungem cu ea mai depărtişor. Când aduci racul spre faţa apei, îi pui pe dedesubt meredeul, cu care îl culegi, când el îşi dă drumul de la carne. Îl iei din meredeu cu două degete, aşa ca să nu te-apuce cu cleştele, şi-l zvârli în traistă. Bagă de seamă, inginerule, lucrează cum ţi-am spus. Eu mai sucesc o ţigară. Bun tutun şi-ţi mulţămesc. Să-mi spui dacă-ţi plac racii.

– Îmi plac, moş Hau!

– Atunci cată să ştii a-i găti; asta-i a doua datorie a răcarului. Întăi să-i prinzi; al doilea să-i găteşti. Îi speli în trei ape…

– Numaidecât în trei?

– Numaidecât, asta-i lege. După aceea, le smulgi aripioara din mijloc, de la coadă. Îi aşezi în oală, torni peste ei un pahar-două de apă amestecată cu vin, sărezi şi-i pui la foc, neuitând usturoi şi alte legume. Acoperi oala ca să fiarbă în abur. Cu puţină zamă de la ei pregăteşti mujdeiul; iar mămăliga să fie fiartă îndelung, aşa cum o fac ţăranii. Să nu curgă pe fund: aceea–i născocire a târgoveţilor. Să nu care cumva să le pui ouă şi untdelemn, nici să-i împungi cu furcuţa şi să le scoţi carnea cu linguriţa, cum am auzit că făcea Mavru Codatu".

(*Nada Florilor)*

„Eu întorsei privirea cu admiraţie spre Culai, căci şi el fusese proroc. Fără să pară deloc mândru de aptitudinile lui, îşi îndeplinea cu hărnicie partea lui de slujbă la acel ceas al zilei. Curăţise ceaunaşul de coajă şi-l aducea plin cu apă din baltă. Aflai că-n ostrov nu-i nevoie de fântână. Culai îmi risipi şi ultima nedumerire.

– Dacă ţi-i sete, îmi zise el, vâri o trestie în baltă şi bea apă rece de la adânc.

Stând în jurul focului pe maldăre de stuh, observai că nici ceilalţi doi pescari nu erau mai îmbrăcaţi decât mine şi decât tovarăşul meu. Aveau pe ei ceva care se putea numi suman, pe lângă cămăşi şi nădragi suflecaţi; vântul şi apa puteau însă trece cu uşurinţă prin spărturile lor. Ţinând samă că pe lângă ceasornicul meu aninat de gât, podoabă zădarnică, eu însumi nu aveam pe mine decât un costum cu totul sumar din care lipsea esenţialul, – descoperii cu plăcere că-n breasla noastră n-are ce

căuta luxul. Mă simţeam foarte bine aşa cum eram şi tovarăşii mei erau buni tovarăşi.

Ceaunul sta aninat în crăcana cu trei picioare şi-l băteau vâlvătăile stuhului. C-o cusutură alcătuită dintr-o frântură de coasă, lelea Ileana curăţi câţiva peşti, dintre cei care i se păruseră ei mai vrednici pentru un ospăţ pescăresc. Îi presără din belşug cu sare şi-i potrivi în ţăpuşă. Atunci am învăţat cum se pregăteşte cea mai bună friptură de peşte. Intăi trebuie să ţii ţăpuşa destul de departe de bătaia flăcărilor, ca să prindă carnea o uşoară pojghiţă. Subt această pojghiţă, pe urmă, peştele se coace în voie şi-n zama lui, apropiindu-l treptat-treptat de pojar.

Mămăliga a fost minunată şi peştele împărătesc, – căci simţeam cea dintăi foame preistorică. Am învăţat a mânca cu mânile. Pe urmă ne-am întins pe spate, la umbră, aşteptând cu nepăsare ploaia. Numai lelea Ileana mai rămăsese o vreme singură, descântând cioveile şi stupind focul, făcând semne şi închinându-se când spre soare, când spre balta misterioasă".

(*Împărăţia apelor)*

„Eu, lângă Culai, priveam ploaia care-mi şiroia de pe păr în ochi şi pe obraz. Nu simţeam nici o nevoie să mă apăr. Dimpotrivă, aveam un fel de bucurie şi desfătare, ca întreaga împrejurime. Sălcii, liane, papură şi trestii sticleau de un râs real, pe care-l simţeam şi-n mine. Şi balta foind formidabil sub luciu. Toate lighioanele ei de la adâncuri suiau în zigzaguri, spre àcele de fulgere ale ploii. Erau mii de crustacee de toate mărimile, neclasate încă de naturalişti, de colorile şi de desenurile cele mai surprinzătoare. Erau peşti care treceau în şiraguri–grămădiri de linioare abia văzute; – alţii având formă şi punctul enorm al ochiului în mica lor transparenţă; alţii, mai mărişori, puzderia care evolua cu instinctul primejdiei, fugind de umbra monstruoasă a costraşilor, ori de gurile de balaur ale ştiucilor. Însfârşit, peşti formaţi deplin–

mari cât palma, alţii mai mari, – ochene cu ochii cercuiţi roş, lini aurii, caraşi cu reflexe de argint vechi, crapi bătrâni cu solzi ruginiţi. Scoici deschise, melci de apă, lipitori şi şerpi – întreaga faună, fără număr, fiica mâlului primordial, se frământa într-o monstruoasă bucurie, într-o neagră şi inconştientă bucurie, sub tremurul ploii călduţe. Era bucuria vieţii şi a morţii şi a transformării necontenite. Căci toate nu ieşeau pentru că ar fi fost flămânde. Viaţa are totdeauna nevoie de hrană. Dar ieşeau într-un spasm misterios–chemate fiecare de bogăţia imensă a materiei, găsind hrană pentru organele lor nesăţioase, şi oferindu-se ca hrană altor guri şi altor stomahuri. Era absurditatea aparentă – născută din infinitul neclintit; era un moment pasager al transformărilor, care punea, înaintea ochilor mei uimiţi, pe urmaşii pitici ai unor gigantice dihănii din mâlurile terţiare, fantezii imense şi căzute ale pământului primitiv".

(*Povestiri*)

„Mi-am căutat undiţele şi numai pe furiş şi în treacăt am aruncat o căutătură spre locul pe unde prinsesem raci după metoda fără greş a bătrânului. Am venit grabnic la locul hotărât mie în ziua dintâi. Am pus nadă şi am aruncat undiţele cu meşteşug care a sârnit admiraţia tovarăşilor mei.

– Fost-au buni racii? m-a întrebat moş Dumitrache, primindu-şi tutunul.

– Care nu se mai află, am râs eu; grozav i-au plăcut tatei.

– Cu mujdei, nu-i aşa, şi cu mămăligă mai mult vârtoasă decât moale?

– Nici nu se putea altfel, moş Dumitrache, şi domnu inginer al nostru m-a lăudat pentru ştiinţa mea.

– Iaca asta-i bun, a încuviinţat profesorul meu, privindu-mă cu ochii lui trişti".

(*Anii de ucenicie)*

Ţiparii. “Aceşti ţipari, care plăceau aşa de tare lui Culai fripţi de vii pe cărbuni, erau poate mosafirii cei mai bizari de la Nada Florilor. Bizari şi de departe. Căci după o rânduială a nomolurilor din vremea de demult a dihăniilor celor mari – ţiparii de astăzi, când le vine vremea reproducerii, se duc, ca şi strămoşii lor uriaşi, în întunericul cel străfund al Oceanului Atlantic, la o mie cinci sute de metri adâncime. Când le vine vremea poruncită, dintr-un anumit ceas care bate în eternitate, toţi ţiparii de o anumită vârstă pornesc pe tot pământul, în cursul apelor. Se lasă pe pâraie, străpung iezăturile, coboară pe râuri în fluvii şi din fluvii în mare, – până la adâncimea neagră unde strămoşii îşi amestecau semînţele şi lapţii. Acolo porneşte principiul lor de viaţă şi nasc din ouă nişte animale mici cât unghia şi sticloase, care îşi trăiesc în sărătura mării vârsta prefacerii. După ce devin ţipari, intră în fluvii şi apoi pe râuri şi pâraie, se duc la locurile lor de hrană”.

(*Povestiri)*

Balta. „Altă dată m-aflam la malul Moldovei şi eram foarte prost înarmat. Sfoara mi-o răsucisem din nişte tort de cânepă pe care-l descoperisem într-un fund de pod afumat, la bunicii mei la ţară. Acul îl îndoisem ca vai de lume, frigându-mă la degete. N-avusesem nici chibrit, nici lumânare. La ţară, pe malul Moldovei, focul se-mprumută de la vecini. Iar eu fusesem nevoit să-mi făuresc acul meu c-o bucată de cărbune, tras deoparte, din focul de sub şură. Varga mi-o tăiasem c-un cuţitaş cu jumătate de lamă, dintr-o răchită. O vargă cam strâmbă şi nu tocmai îndemânoasă. Pluta mi-o scosesem dintr-un vârf de strujan. Cu asemenea undiţă, pe care-ar fi privit-o cu dispreţ cei care-şi aduc scule din

străinătate, eu mă hotărâsem să încerc unda verzie şi ageră a Moldovei."

……

„Îmi trebuia o nadă. Am cercat a scurma pământul cu jumătatea mea de briceag şi am tras la lumină câteva râme ticăloase. Le-am pus în ac, le-am lăsat să se scufunde. Peştii de şuvoi le dispreţuiau. Încă nu ştiam pe vremea aceea că, dacă râma poate fi nadă domolului peşte de baltă, care scurmă în nomol la rădăcina stuhului şi-n mal între vițele sălciilor, apoi cleanului şi scobaiului zadarnic le-o înfăţişam. Peştii de şuvoi, care clipeau ici şi colo ca igliți de argint, urmăresc muştile luncilor şi prundurilor şi larvele lor din năsipul ţărmului. Pentru gurile lor lacome jucau pe sforul undelor mii de libelule grațioase ca nişte linioare de un albastru electric, cu aripioare nevăzute; pentru cleni şi mrene îşi tremurau zborul, pe raza apei şi a soarelui, fluturi de cele mai gingaşe colori, în chipul cel mai delicat punctate".

(*Poveşti)*

„– Trebuie să ştii, iubite cucoane Mihăiţă, a urmat el iarăşi a–mi vorbi, că, dintre toţi peştii, eu mai ales pe crap îl urmăresc. Eu mai ales pentru crap am o deosebită atenție. Dacă-l luăm din punctul de vedere al cucoanei Zoe, de pildă, - apoi poți rămâne bine încredințat că nu se află în apele noastre un peşte mai bogat şi mai savuros. Crapul, iubite şi stimate cucoane Mihăiţă, nu-i trebuie maioneze şi alte sosuri, pe care le poți mânca şi cu iască ori cu surcele; crapul ți se înfățişează, cucoane Mihăiţă, cu cinste şi cu dreptate. Îți face cucoana Zoe, să zicem, un borş de crap; şi-ți oferă, să zicem, matale capul. Partea aceasta a altor peşti o zvârli ca netrebnică, pe când capul de crap are să-ți procure cea mai mare plăcere prin delicateţa lui, dacă ştii să-l desfaci, dacă ştii să-l mănânci şi dacă eşti în stare să-l apreciezi ca amator de bucăți

alese. Este împrejurarea, cucoane Mihăiţă, să întrebuinţez o zicătoare a prostimii: că-ţi lasă gura apă, când vezi aşa ceva şi cunoşti ce te-aşteaptă.

Apoi îţi voi vorbi, prietene, despre crap la proţap, renumit în bălţi. Pot să-ţi mai spun ceva şi despre o mâncărică cu ceapă albă: dulceaţa şi bunătatea ei sunt mai presus de orice critică. În sfârşit, crapul fript într-o tingire de aramă, pe varză şi-ntre tomate, într-un cuptor bine înfierbântat. Eu, stimate cucoane Mihăiţă, am făcut odată şi o poezie mâncării acesteia, întru aşa măsură am fost de entuziasmat.

Cât despre icrele de crap, eu le pun deasupra celor de ştiucă, chiar şi a celor negre, dacă vrei mata să mă crezi; numaidecât asemenea salată trebuie cu rânduială făcută, după altă vorbă înţeleaptă: adică să toarne untdelemnul un chior, să picure alămîia un zgârcit şi să le bată un nebun! Şi încă altele aş putea să-ţi spun într-acest punct de vedere al cucoanei Zoe – dar n-avem vreme.

Aducând în discuţie altă parte a materiei, îţi pot spune, iubite cucoane Mihăiţă, că nu este alt peşte care să aibă mai ciudate şi mai deosebite naravuri. Când îl vezi intrând turme în gârlă, cum l-ai văzut trecând primăvara trecută, ai putea cu drept cuvânt să-l socoţi stupid. Tot asemenea, când ies ţăranii în vremea bătăii lui, să-l prindă cu ostii, greble şi alte instrumente primitive de la începutul veacurilor. La undiţă, însă, nu este alt peşte mai viclean. Iar când îl închizi în bălţi, el singur dintre toţi peştii caută să scape râmând pe dedesubt ori făcând salturi mari în aer ca să sară pe deasupra gardurilor. Însfârşit ce să-ţi mai spun? Se întâmplă uneori de seacă bălţile, de ajunge omul să le răscolească cu plugul şi să semene în mâlul lor. Alţi peşti pier. Crapul se afundă în mâl, apoi mai jos, în mâzga pământului. Şi fierul plugului îl scoate de acolo ca pe un vierme al ţărânei. Ţi-aş mai spune şi altele, stimate şi iubite cucoane Mihăiţă, poate le cunoşti şi dumneata, căci eşti ca şi mine, pescar, dar ajungem. Si nu-mi

închipui că eşti supărat mai ascultând o dată de la mine ceea ce şi dumneata ştii…”.

……

„Deodată, la o cotitură, apăru înaintea noastră balta îngheţată. Pe luciul verzui ca cerul, pâlpâia un soare rece sfărâmat în solzi. Douăzeci ori douăzeci şi cinci de oameni aşteptau în tăcere, înşiraţi lângă mal. Pe o zonă întinsă şi curată, care răspundea adâncului celui mare al bălţii, fuseseră din vreme săpate produfuri. Linia acestor săpături în gheaţă descria o mare elipsă din ghiol către mal.

– Aha! Am strigat eu cu plăcută uimire, înţeleg, cucoane Costache, despre ce-i vorba. Voiţi să trageţi cu năvodul pe sub gheaţă.

– Într-adevăr, aşa-i planul acestei zile… îmi răspunse prietinul meu şi sări din sanie.

Îl urmai şi eu între oameni, înveselit şi înfierbântat de ceea ce se pregătea.

În strălucirea zilei şi-n liniştea singurătăţii, în neclintirea pustietăţii albe, pescarii cei vechi ai satului, având pe Pricop vataman, se puseseră în mişcare. Şi din clipa aceea avui simţuri numai pentru opera lor bizară. Cuconu Costache se mişca grav între ei, ca un general amuţit de un farmec, într-o regiune fantastică.

Oamenii cufundaseră năvodul, strâns grămadă în falduri, într-o spărtură a gheţii, în capătul cel adânc al elipsei. Legând capetele aripilor, le mânară de o parte şi de alta pe linia produfurilor; vergile în care erau fixate aceste aripi lunecau pe sub gheaţă, apăreau succesiv la produfuri, şi erau mânate de oameni meşteri înainte din produf în produf. Aşa, prin două părţi, pe sub gheaţă, aripile năvodului înaintau spre cestălalt capăt al elipsei, cătră mal. Ajunse aici în altă spărtură a gheţii, oamenii traseră la lumină capetele aripilor şi le încrucişară. Apoi, înhămându-se în două şiraguri, începură să tragă năvodul ca să aducă matiţa la lumină.

Eram cufundat în contemplarea acestei ingenioase pescuiri, pe care nu mi-o puteam închipui înainte de a o vedea. Ascultam îndemnul oamenilor, domol ca un cântec, trăgând de căpestre şi aducând lin, către copca cea mare de la mal, taina adâncului. Deodată apărură marginile matiţei cu cele dintâi fulgerări argintii. Şi-n curând zbucni în soare frământarea enormă a crapilor. Erau de felurite mărimi, fremătau şi foşgăiau viermuind. Matiţa lunecă pe gheaţă plină burduf şi pescarii se grămădiră cu ciorpacele, cârligele şi coşurile.

– Asta am dorit să vezi, stimate şi iubite cucoane Mihăiţă, îmi zise cu prefăcută modestie gazda mea. Socot că eşti mulţămit. Poţi vedea nu numai ciortani cât palma, ci crapi adevăraţi cu solzi ruginiţi. Însă trebuie să ştii totuşi, stimate prietene, că, văzând acest lucru pe care l-au scornit bătrânii noştri în vremea cea de demult, noi n-am făcut nimica dacă nu ne-om grăbi să ne-ntoarcem la curte.

După atâta vreme de şedere şi de aşteptare, acolo avem să găsim alt lucru nu numai vrednic de luare-aminte dar şi foarte folo-sitor. Toate câte ţi le-am spus eu pe drum despre bucătăria crapului, toate ai să le găseşti alcătuite de mânile cucoanei Zoe. Ş-ai să te încredinţezi că Dumnezeu singur a orânduit ca în asemenea bălţi să se găsească asemenea crapi şi nu prea departe să fie şi cucoana Zoe, care să ştie ce întrebuinţare să le dea. Iar în cele din urmă, ne-a lăsat şi pe noi, ca să ne învrednicim a gusta din toate – dând laudă unde se cuvine.

Cu asemenea vorbe, şi cu două sănii pline de crapi, ne-am întors la curte. Iar acolo am găsit a doua minune, faţă de care orice pană, oricât de măiastră, trebuie să se recunoască nevrednică".

(*Împărăţia apelor)*

„Am rămas aşa singur în soare şi-n tăcere, până ce deodată, într-aceeaşi clipă, ca şi cum ar fi vibrat în veşnicie un semn,

izbucni bolta formidabil. Răcnetul broaştelor. Se deşteptau într-o scânteiere de secundă, ameninţând cerul. Şi-şi prelungiră chemarea fără sfârşit în toate vânturile, crescând necontenit, suprapunându- se şi umplând golurile de deasupra şi din laturi.

Tresării. Glasul omului se auzea totuşi desluşit lângă mine în prag:

– Poftiţi, dumneavoastră. Mămăliga-i gata şi peştele fript.

Mă trezii şi mă întorsei de departe lângă tovarăşii mei.

Mămăliga era răsturnată pe un ştergar de cânepă; în vatră crapii, mai mult pârpâliţi, aşteptau în treucuţele de salcie, înecaţi în saramură. Foamea şi truda singure dădeau preţ acestei cine, la care luam parte slujindu-mă de degete şi stând într-un genunchi. Rachiul din sticla verde era destul de bun şi îmi dădui samă că şi paharul e de multe ori un obiect de prisos. Numai după ce isprăvirăm mâncarea, mă gândii că tovărăşia noastră are, cel puţin pentru băut apă, mijloace pe care ceilalţi oameni nu le cunosc. Vasia slobozi din lotcă, în ochiul limpede al bălţii, un ulcior astupat cu plută, îngreuiat cu bolovan. Când vasul ajunse la locul răcoros şi curat, flăcăul trase sfoara plutei şi dădu drumul apei. Apoi, aducând la suprafaţă, cu grijă, ulciorul, veni şi mi-l înfăţişă întâi mie".

(*Oameni din bălţi)*

„Delta aceasta a fost limanul tuturor neamurilor; la conacele pescăreşti s-au vorbit şi se vorbesc toate limbile din răsăritul continentului. Şi pe grindurile cele mai ridicate, în cele mai depărtate vremuri din trecut, şi-au găsit ascunziş cele mai rele limbi, care tot în negura acelor timpuri s-au petrecut spre alte ţărmuri ori au slujit de hrană vietăţilor bălţii.

Prin fum grăiau unii din pescari ruseşte, cherhanagii îşi frământau repede limbile pe greceşte. Erau şi pescari noi, români, care vorbeau cu slujitorii pescăriilor. De-o vreme încoace mai rar

se aude turceşte şi tătărăşte. Bulgarii stăteau posaci mai la o parte: ca totdeauna, ei erau scumpi la vorbă.

Câteva cherhanale se înălţau la malul bălţii prin noaptea luminată de lună. Încolo numai două-trei bordeie îşi desluşeau contururile de muşuroaie. Acolo, în hrubele acelea, stau grămădite uneltele şi cvasul, băutura răcoritoare rusească, în butoaie în care s-au învechit oloiuri şi dohoturi.

Borşul de peşte e gata, fumegă în farfurii, şi pânea neagră de grâu are un miros plăcut şi e deosebit de gustoasă. De altfel, bucătarul cel bun, foamea, nu ne părăsea în rătăcirile noastre şi el dădea valoarea listei de bucate compusă din două feluri: borş de peşte şi friptură de peşte.

Când zicem însă borş de peşte nu trebuie să ne închipuim o simplă fiertură. Este şi aici un meşteşug şi sunt borşuri între borşuri. Mai întâi de toate borşul care e pus la fiert trebuie să fie proaspăt; aşa e pus în cazan în toată puterea acrimii lui. Al doilea, peştele zvârlit în cazan musai să fie într-o cătăţime respectabilă şi ales unul şi unul. În unele părţi ale bălţilor se face un borş limpede, o zamă senină care-şi are gustul ei particular. În alte părţi, zarzavaturile se amestecă în colorile curcubeului, şi mai ales pătlăgelele stăpânesc cu roşul lor indian. Sorbitura aceasta bogată îşi are partizanii ei, care sunt în stare să se ridice cu pumnul împotriva celor ce susţin morţiş borşul limpede. În sfârşit, la mare, borşul ar trebui să aibă o pană epică ca a lui Omer. Acolo fierb mai întâi câteva zeci de kilograme de peşte bine, ca să le scoată toată dulceaţa, – şi borşul acesta devenit un fel de esenţă de peşte e scos cu grijă la o parte şi peştele înlăturat. În această esenţă se pune nisetru proaspăt; cazanul dă câteva unde bune; se adaugă verdeţurile de rigoare; şi socot că Brillat-Savarin şi-ar lăsa pacea mormântului ca să petreacă o oră cu convivi bărboşi, la malul apei, spre a gusta un aşa borş fără pereche.

Revizorii pescarilor sunt meşteri mari în această privinţă. În singurătăţile acelea ale bălţilor, în umezeala apelor, în căldura

verilor, atâta mângâiere au: un borş bun, un pahar de vin şi celelalte…

Să nu-şi închipuiască cineva singurătăţile bălţilor ca pe nişte sihăstrii în care oamenii se hrănesc cu pâne şi cu apă. Pânea ca pânea – dar apa o bea pescarul luând o cupă din fundul luntrii, cufundând-o în baltă şi ducând-o apoi la gură, – o apă caldă, cu gust de mâl, plină de miliarde de sfărâmături abia văzute cu ochiul. În locul apei, bucuros duce pescarul la gură vodca care arde gâtlejul şi înfierbântă măruntaiele. Slujbaşii se împacă şi cu un vin acrişor, dar destul de bun, de prin văile de pe grinduri. «Vinuri de deltă», zic ei cu mândrie.

Unii din aceşti slujbaşi sunt foarte scrupuloşi şi în ceea ce priveşte mâncarea. «Omul de baltă trebuie să mănânce bine», zic ei. Dar lipovanul nu prea are reguli de curăţenie. Borşul lui câteodată se strică, cvasul capătă un gust foarte lămurit de oloi rânced.

Chiar în sara aceea domnul Pavel, unul din slujbaşii care ne întâmpinaseră, urmărea cu mult interes evoluţiile lipovanului care-i pregătea cina. Cazanul fierbea la foc cu cvas; în el se cufundaseră câţiva crapi din cei mari, spintecaţi de vii. Dar domnul Pavel era om cu experienţă. Deşi era trudit, tot se sculă de la locul lui, făcu câţiva paşi şi se puse să cerceteze cu luare-aminte mirodeniile pe care le răspândea în juru-i cvasul rusesc. Deodată obrazul roş se încreţi şi ochii i se umplură de mânie; îndesă pe frunte cozorocul şepcii, apucă repede cazanul de deasupra focului, îi făcu vânt şi-l repezi în baltă.

– Ce e? îmi pui la foc cvas plămădit de bunică-ta?… strigă el către lipovan, şi pomeni mânios câţiva sfinţi părinţi ai calendarului. Pescarul îşi căuta cazanul. La urma-urmei, nici de cvas nu- i părea rău. Numai se mira cum de nu-i place lui domnu Pavel. Ce să-i faci? Dacă-i cvas, aşa se strică câteodată la căldură; iar vasul de oloi l-a clătit doar cu apă din baltă".

(*Împărăţia apelor)*

Surse:

Anii de ucenicie. Cele mai vechi amintiri. Nada Florilor. Editura Minerva, Bucureşti, 1970

Baltagul. Editura Gramar, Bucureşti, 1996

Drumuri Basarabene. Ediţie îngrijită de I. Oprişan. Editura Saeculum – Bucureşti. I.E.P. Ştiinţa – Chişinău, 1992

Fraţii Jderi. Cu un *Cuvânt înainte* de Profira Sadoveanu. Editura Moderno, Bucureşti, 1993

Hanul Ancuţei. Noaptea de Sânzîiene. Ostrovul lupilor. Bucureşti, Editura pentru Literatură, 1969

Măria Sa Puiul Pădurii. Ediţie îngrijită de Cornel Simionescu. Editura Eden, Bucureşti, 1992

Neamul Şoimăreştilor. Cu un Cuvânt înainte de Profira Sadoveanu. Editura Moderno, Bucureşti, 1993

Nunta Domniţei Ruxandra. Zodia Cancerului sau Vremea Ducăi – vodă. Editura Hyperion, Chişinău, 1993

Opere, 2. Ediţie critică de Cornel Simionescu. Note şi comentarii de Cornel Simionescu şi Fănuş Băileşteanu. Editura Minerva, Bucureşti, 1985

Opere, 4. Ediţie critică de Cornel Simionescu. Note şi comentarii de Fănuş Băileşteanu. Editura Minerva, Bucureşti, 1984

Opere, 8. Ediţie critică de Cornel Simionescu. Note şi comentarii de Cornel Simionescu şi Fănuş Băileşteanu. Editura Minerva, Bucureşti, 1997

Povestiri din Ardeal. Ediţie îngrijită şi tabel cronologic de C. Mitru. *Cuvânt înainte* de Lucian Blaga. Editura "Minerva", Bucureşti, 1972

Romane istorice, 2. Editura Cartea Românească, Bucureşti, 1980

Strada Lăpuşneanu. *Venea o moară pe Siret.* Editura Minerva, Bucureşti, 1970

Addenda B

Micro-antologie de poezie

Textele cuprinse în micro-antologia poetică ilustrează doar câteva dintre prilejurile culinare, în forme festiviste, distractive, dramatice etc. În acest sens, au fost grupate după cum urmează: *Prilejuri folclorice, Boemă, De închisoare, Agape de taină*. Decupajele sadoveniene ilustrează aspecte de zi cu zi ale alimentaţiei, tradiţionale, după calendar şi după preocupările protagoniştilor; poeziile din secvenţa a doua a Adendei vizează, de regulă, semnificaţiile spirituale ale hranei, fie în latura dispoziţiilor sufleteşti alese, aşa cum se cunoaşte încă din Antichitate, cu variaţii stilistice pe parcursul vremurilor, fie în latura distinctă a euharistiei, potrivit versetului noutestamentar: „Nu doar cu pâine se va hrăni omul". Masa îl coboară, dar, după caz, îl protejează sau îl înalţă pe om, îl „eliberează".

1. Prilejuri folclorice

Colinda mălaiului

Pe dealul plăcintelor
Doamne, vai, Domnului Doamne,
Pe valea scoverzilor,
Merge domnul mălai caldu,
Şi cu doamna mămăligă,
Amândoi într-o teligă.
– Unde mergi, tu, mălai caldu,
Şi cu doamna mămăligă,
Amândoi într-o teligă?
Eu mă duc în ţara mè-re,
Că asta-i o ţară rè-re,
Că mă bagă în spuzaiu
Şi mă bate cu vătraiu.
Dar ţara mea-i ţară bună
Că mă bagă în cuptoriu,
Şi-mi stă pita-ntr-ajutoriu.
Din cuptor când mă scotè-re,
Tot prin zară mă trântè-re,
Cu untu mă netezere.
Până stă malaiu-n focu,
Opt copii se ling pe botu.
Până stă malaiu-n spuză,
Opt copii se ling pe buză.
Unii cu ochii beliţi,

Alţii cu dinţii rânjiţi,
Vai de mine, tu mă-nghiţi.

(Sabin Drăgoi, *303 colinde cu text şi melodie*.
Editura Scrisul Românesc Craiova, 1925, p. 198 – 190)

Nuntă

Ginişor nu tremura
cî ti-oi bé, nu ti-oi mânca.
Şî ci fost sî ti mănânc
ti mâncam di pi butiuc.
Dar ni-o fost ca să ti beu,
şî ti pui-n beciu neu.
Să ti beu cu rânduialî,
cu toţ fraţi grămăgioarî.
Surioarî, surioarî,
ci ţî-i guriţa amarî?
Şî-i amarî ca pelinu,
di ti-mbatî ca şî ginu.

(Teodor Roşculeţ, *Materialuri folcloristice.* Literatură populară din Basarabia. Vol. 1. Ediţie îngrijită de Petru Ursache şi C. Manolache.
Editura Libertas, Ploieşti, 2010, p. 105)

Povestea poamelor şi a legumelor

Când a fost odată pre pământ aleasă,
Nobila Gutuie poamelor crăiasă,
Dând *oblăduire* şi peste legume
Celor ce se află în întinsa lume,
Tronul îşi pusese sus la înălţime,
Întinzându-şi cortul în acea lăţime
Sta înconjurată ca crăiasă mare,

De destule poame până-n depărtare,
Iar în jos, pe vale, sta în şir supt coaste
Feluri de legume drept vitează oaste.
Astfel dar regina, nobila Gutuie,
Vru în rânduială tronul ca să-şi puie
Şi după talente ce ea cunoscuse,
Pe vestita Chitră, cap a fi, o puse;
Rodia alese, cum şi pe Lămâia,
Piersica, Naramza pentru treapta-ntâia:
Iar a doua treaptă rândui pe Părul
Cu Cireaşa, Vişina, Zarzăra şi Mărul;
Iar pe supt aceştia Coarna şi pe Pruna,
Cum şi d-o potrivă Nuca şi Aluna;
Cu aceştia dară împlinindu-şi suma
Despre toată poama şi despre leguma,
Sta, din înălţime se uita la vale,
Răspândind la toate poruncile sale,
Prin Migdalul tainic ce îi sta la spate
Şi-i avea credinţă a păzi dreptate.

(Anton Pann, *Povestea vorbei*. Prefaţă, tabel cronologic şi selecţia aprecierilor critice de Virgiliu Ene. Editura Porto-Franco, Galaţi, 1993, p. 65-66)

2. Boemă

Ţiganiada

106

Raiul e grădina desfătată
Între ceriu şi-între pământ sădită
Dă trup pământesc neapropiată
Dă minte-omenească negîcită,

Care, după vrednicii, se-împarte
Sufletelor drepte după moarte.

107

Măcar de-aş avea eu limbi o mie
Şi-atâtea guri bine grăitoare
Nu vă aş putea spune, nice scrie
Lăcaşurile dezmierdătoare
Şi frumuseţile raiului toate
Care pentru cei buni sunt gătate.

108

Acolo vezi tot zile sărine
Şi ceriu limpede, fără nouri,
Vântucele drăgălaşe, line
Dulce suflând prin frunze şi flori,
Tot feliu dă păsărele ciudate
Cu versuri cântând pre minunate
.....

111

În locul de arburi şi copace
Cresc rodii, năranciuri ş 'alămîi
Şi tot feliu dă pom ce la gust place,
Cum şi rodite cu struguri vii,
Iar' în loc dă năsip şi ţărână,
Tot grăunţă dă-aur iai în mână.

112

Râuri dă lapte dulce pă vale
Curg acolo şi dă unt păraie
Ţărmuri-s dă mămăligă moale,
Dă pogăci, dă pite şi mălaie!...

O, ce suntă şi bună tocmeală!
Mânci cât vrei şi bei făr' osteneală.

113

Colea vezi un şipot dă rachie,
Ici dă proaspătă mursă-un izvor,
Dincolea balta dă vin te-mbie,
Iară căuş, păhar sau urcior
Zăcând afli-îndată lângă tine,
Oricând chieful dă băut îţi vine.

114

Dealurile şi coastele toate
Sunt dă caş, dă brânză, dă slănină;
Iar munţii şi stânce gurguiate
Tot dă zahăr, stafide, smochine!
De pe ramurile dă copaci
Spânzură covrigi, turte, colaci.

115

Gardurile-acolo-s împletite
Tot cu fripţi cârnăciori lungi, aioşi,
Cu plăcinte calde streşinite,
Iar în loc de pari, tot cârcatoşi;
Dară spetele, dragile mele
Sunt la garduri în loc de proptele".

(I. Budai-Deleanu, *Ţiganiada*.
Editura Minerva, Bucureşti, 1985, p. 294-297)

Natură moartă

Sufrageria nu ştiu să fi vorbit vreodată
În stihuri ori în proză – şi cred că-n orice gen

Să le surprindă graiul, ar fi rămas mirată
Însăşi urechea domnului Jean de la Fontaine.
Tacâmurile, linguri, furculiţe şi cuţite,
Le-am auzit revolta pe şoptite.
Şi spălătorul din bucătărie.
Noi nu slujim decât cu farfurie
Şi stăm numai atât la masă
Cât se dumică felul de mâncare grasă.
Şi repetăm o singură figură:
Din gură-n blid şi de la blid în gură.

Iar farfuria întinsă ori adâncă
Ajuţi boierii-n timpul cât mănâncă.
Tot rostul nostru e să stăm aproape
De mâna celor ce-au să se îndoape.

Din strălucita mea tovărăşie,
Trec din lighean, de-a dreptul în leşie.
Icre stacòjii, sos franţuzesc
Tot una mi-e că tot se murdăresc.
Şi tot trecând prin pipăiri şi guri,
Nu mai cunosc mâncarea de lături.
N-aş vrea să-mi fac păreri, dar când ne-au luat,
Spuneau: “Sunt de argint curat”.

Dar adevăru-i numai pe cutie
Şi-n galantar, unde stă scris “Argintărie”.
Nu te-ai întors în cârpă niciodată,
Să-ţi vezi şi coada că ţi-a fost gravată?”

(Tudor Arghezi, *Frunze*.
Editura pentru Literatură, Bucureşti, 1961, p. 34-35)

Gustar

Nu-i vară şi nu-i toamnă, e vremea când în tine,
Pe înserări senine un dor de ducă-ţi vine.

Când nopţile sunt clare şi cerul e paharul
De sticlă care zvârle cu stelele, ca zarul

Pe drumuri depărtate să prindă călătorul.
Pe casa părăsită voi trage greu zăvorul

Şi voi porni la ceasul când toaca bate rar…
Tăind călare vadul sub lunca din hotar,

Opri-voi murgu-n spume pe malul rupt de ape,
În ochi să-mi iau atât cât sufletul încape:

Zăvoiul plin de umbre, ca un altar colina,
Şi-n soare-apune, munţii încremenind lumina.

Sorbi-voi haiduceşte privirea până-n fund
Şi pe cleştarul serii nu voi lăsa, rotund,

Decât un bob de rouă ce licăre plăpând –
Întâia stea îmi arde în noapte şi în gând.

Strâng bine calu-n pulpe şi pinteni dau s-ajung
La hanul vechi ce-aţine sub plute drumul lung.

Îmi leg de-o plută murgul şi bat în poartă silnic,
Ca să-mi răsari voinică, hangiţă strânsă-n vâlnic,

Cu ochii de vădană, cu braţul alb şi plin,
Să-ţi cer culcuş la noapte şi o oca de vin.

Mi-aduci, cu raţa friptă pe varză, vinu-n oală.
Te-ntreb mirat: «Să fie oare chiar hanul lui Mânjoală?»

Dar nu-mi răspunzi, şi-n juru-mi e cald, icoană nu-i.
Miroase a iubire, a mere, a gutui.

(Ion Pillat, *Poezii*. Antologie şi Prefaţă de Aurel Rău. Editura pentru Literatură, 1965, p. 144-145)

Specific românesc

Sunt cel din urmă strop de vin
Din mistica ulcică de pământ
Pe care l-au sorbit pe rând
Cinci generaţii de olteni –
Cei mai de seamă podgoreni,
Dintre moşneni
Şi orăşeni –
Strămoşii mei care-au murit cântând
«Oltule, râu blestemat …
Ce vii aşa tulburat?…»
Dar Oltul i-a plătit la fel
Cum l-au cântat şi ei pe el –
Şi cum – mi-e martor Dumnezeu –
Astăzi, nu-l mai cânt decât eu …

Pe mine însă –
Ce păcat
Că vinul vechi, de Drăgăşani,
M-a întinerit cu trei sute de ani,

Când fetele din Slatina
Cu ochii mari cât strachina,
De câte ori le-am sărutat,
M-au blestemat!
Să-mi pierd eu minţile
Şi odihna
Şi datina,
Să nu mai fiu cel care sunt
Cu-adevărat.
Şi ca să fiu pe placul lor,
Să le sărut doar… la culesul viilor.
În zvonul glumelor zvârlite-n vânt
Pe care Oltul, când le prinde –
Oricât ar fi de tulbure –
Le limpezeşte
Şi se-ntinde
Cu ele până-n Dunăre.

La fel şi eu, ca orice bun creştin,
Pe malul Oltului, cândva,
Mă voi întinde tot aşa,
Când cel din urmă strop de vin
Îl voi sorbi tot din ulcica mea,
Nu din paharul de argint, al altuia –
Pahar străin …

(Ion Minulescu, *Poezii.* Antologie şi Cuvânt înainte de Emil Manu.
Editura Tineretului, Bucureşti, 1969, p. 220-224)

Spovedanie

Cântat-am vinul şi-l băui pre el
Şi-aşa precum din flori slăvitul soare,

Cules-am toată roua din pahare,
Voios ca cel din urmă menestrel.

Am păstorit în viaţă vinuri rare
(De-aceea îmi şi zice Păstorel)
Şi de la Grasă pân' la Ottonel,
Le-am preţuit pe rând, pe fiecare.

Dar când va fi să las această lume,
În care m-am ţinut de chef şi glume
Şi clipa ceea m-o găsi mahmur,

Voi da cu tifla-n omenirea toată
Intrând apoi, cu plosca ridicată,
În turma ta, bătrâne Epicur.

(Al. O. Teodoreanu, *Versuri*. Antologie şi fişă bibliografică de Ilie Dan. Cuvânt înainte de D.I.Suchianu. Studiu introductiv de Ion Rotaru. Editura Minerva, Bucureşti, 1971, p. 3-5)

Cozonacul, mămăliga şi plugarul

Nu mai spun prin ce-ntâmplare,
Într-un lan de grâu cu mac
Se-ntâlniră pe cărare
Mămăliga de la ţară
Cu boierul cozonac.
Nici nu mai arăt anume
Ce necaz putea să frigă
Pe boierul zis pe nume,
Care mândru ca un Rigă
Avea drept sau nu să-şi bată

Joc de-o biată
Mămăligă.
– Uite ce neruşinare fără margini!..
Ptiu la dracu'
Zise ţanţoş cozonacul.
Mămăliga mea umilă,
Tu mă faci să-i plâng de milă!...
Cum? Când nu eşti decât, vai!
Apă, sare şi mălai,
Ai curajul să mai stai
În cărarea mea de plai?!
Fiind galbenă ca luna
Ţi-ai închipuit, nebuna,
Că poţi fi cu mine una?

Şi-ntr-o clipă cozonacul, cu albuş de ou la gură
Spuse câte bunuri scumpe are-n dulcea lui făptură.
Încheindu-şi cuvântarea cu dispreţ, ba şi cu ură.
Astfel, mămăligă, fată, oricum ai căta s-o-ntorci
E-n zădar că tu, sărmano, bună eşti doar pentru porci!

– Minţi – sbucni un glas alături
Dintr-un lan înalt de mături –
Şi-un flăcău cu faţa pară ca o floare a macului
Veni în grabă să răspundă astfel cozonacului:
– De-ai avea un dram de minte,
Cozonacule zevzece –
Mămăligii – caldă, rece –
Nici măcar pe dinainte
Nu i-ai trece.
Căci să ştii din lume-i pe pământ
– norod sărac –
Nici un ins de când e veacul n-a trăit din cozonac.

Dar sunt mii şi milioane cari prin mine azi îţi strigă,
La o parte, cozonace, noi trăim din mămăligă.

(Vasile Militaru, *Fabule*. Editura "Universul", Bucureşti, 1928, p. 29-31)

Cumpăna apelor

Aici vin peştii să-şi bea cafeaua cu lapte
albinele vin să soarbă retorta cu miere
aici vin marii alcoolici să-şi înghită porţia de rom
un pahar cu absint şi altul cu lună plină.

Copii nenăscuţi vin aici să sugă seva maternă
cerbii vin să guste o supă de frunze uscate
veveriţele sug cu un pai cocktail de alune
în timp ce câţiva sfinţi în concediu îşi spală obrazul.

Seara vin lampagiii din Târgul Frumos
şi plătesc cu bani de argint o gangă de ţuică,
războinici osteniţi vin să-şi răcorească rănile.
Porumbei-postaşi beau câte-o ceaşcă de ceai
ronţăind înainte de plecare un corn de lună plină
gata să împartă corespondenţa poeţilor morţi.

E loc pentru toţi. Noaptea curând va trage oblonul,
numai şopotul apelor va întovărăşi o muzică necunoscută,
iar înainte de golirea celui din urmă butoi
întunericul şi lumina vor sta în balanţă pe cumpăna apelor.

(Ştefan Baciu, *Poemele poetului singur*. Antologie şi Postfaţă de Gabriel Stănescu. Prefaţă de Constantin Eretescu. Criterion Publishing, Bucureşti – New- York, 2002, p. 79-80)

Poetul din lăptărie

Cafea cu lapte
dincolo de geamul aburit
lingura de lemn
bătând cadenţa jumărilor
în ritm de vers.
În oalele de lut
iaurt mirosind a lapte de capră.
Poemul se scrie
singur
cu un vârf de creion
pe hârtia de împachetat
care acoperă mesele.
Scârţîie uşa
vine poetul Stelaru
cu bardul Almăjanu-Peret
urcă toamna dinspre Cişmigiu.
Dumitru Cosma
înseamnă cu degetul
muiat în unt
un vers
pe oglinda care-i întoarce
zâmbetul ca pe-o monedă
lăsată pe tejghea:
bacşiş pentru stele.

(Ştefan Baciu, *Poemele poetului singur*, Idem, p. 156)

Ars Poetica

trăim într-o lume cu toate reperele inversate
pe punga de făină "Fabulo" scrie *Mălai superior*
Albă superioară scrie şi pe punga cu făină de grâu „Băneasa"
superioară pe naiba, când toţi bolnavii planetei
aleargă după tărâţele cu fibre şi enzime
care se vând la magazinele bio
mai scump decât deşeul alimentar
din care au fost exilate prin triplă cernere
Ulei rafinat de floarea-soarelui, zice eticheta "Filia"
cel mai ieftin sortiment de la angroul "Plus" din Crângaşi
dar al naibii rafinament când uleiul "Zeus" din Grecia
stors din măsline „la rece" prin proceduri exclusiv mecanice"
se vinde de cinci ori mai scump
şi e recomandat în toate dietele ca produs sută la sută natural
când vei vedea că scrie pe un ambalaj
Marcă superioară sau *produs rafinat*
să fii sigur că lucrurile stau în realitate exact invers
şi că întocmai stă treaba şi cu arta noastră, băieţi
rafinamentele astea textuale au pervertit gustul public
cancerizând sufletul omului cu produsele lor greu digerabile
saturate de e-uri, conservanţi, coloranţi, aditivi rafinaţi
care nu fermentează ci putrezesc în colon
mâncăm roşii ardei castraveţi sau carne de pui
şi toate au acelaşi gust. Mai exact: nici un gust!
Mâncăm să mâncăm şi scriem să scriem. Doar atât!
Fără nici o plăcere, fără căldură umană, fără emoţii
şi sentimente
fără gustul meselor noastre de sărbătoare
fără sufletul meselor noastre de familie
numai nutreţuri mcdonaldizate numai ONG – uri textualiste

în curând ni se vor atrofia glandele salivare şi papilele
gustative
tocmai de aceea lumea aleargă acum înnebunită
după făină integrală cu tărâţe
după produse de secară orz şi hrişcă aproape dispărute de la
ţară
dar cu desfacere de succes în magazinele bio
ca hrană strict organică ecologică
din reţetele naturiste care fac ca *Formula AS*
să se vândă ca pâinea caldă
ca pâinea neagră şi caldă, am zis, integrală şi caldă, am zis
care asigură un trafic intestinal normal
prin fibrele naturale eliminate
din produsele lor snoabe şi cancerigene
"Rafinate" pe naiba!"Superioare" pe naiba!
De aia 30% dintre americani
se pocăiesc când beau fortrans şi bariu pentru colonoscopie
şi mărturisesc anual ca la spovedanie
„Moartea noastră vine astăzi prin colon"!

(Ion Zubaşcu, *Moarte de om. O poveste de viaţă*.
Editura Limes, Cluj-Napoca, 2010, p. 12-13)

3. De închisoare

Cântecul foamei

De voi fi fost cândva ciorchine
Sunt azi o boabă stoarsă-n teasc.
În flămânzenia din mine
Turnaţi o zeamă şi renasc.

Îmi pipăi trupul cum se stinge,
Un borş cu ştir l-ar încălzi,
Un fir de iarbă de-aş atinge
Fulgerător aş înverzi.

Lăsaţi-mi braţul de fantomă
Să rupă de pe crengi un măr,
Muşcând, m-ar umple de aromă
Şi-aş mai trăi în adevăr.

În ţara turmelor şi-a pâinii
Eu zac pe lingură şi blid,
Lăsaţi-mă s-acin cu câinii
Ori să cerşesc pe lângă zid.

O, milostivule, Tu care
Din doi ciortani şi cinci colaci
Făcuşi un munte de mâncare
Să saturi gloate de săraci,

Repetă, bunule, minunea
Şi ospătează mii de guri
Iar mie ascultă-mi rugăciunea:
Dă-mi doar un coş cu frimituri!

(Nichifor Crainic, *Şoim peste prăpastie.*Versuri inedite create în temniţele comuniste. Editura Roza Vânturilor, Bucureşti, 1990, p. 145)

Penitenciar

Ciorba pute-a mormânt. Uneori, un chip de madonă
pluteşte în zeama din blid.

Gardienii bombănesc, înjură, ordonă
creşte umbra Domnului „Prim” proiectată pe zid.

Speriaţi de tăceri, trec sfioşi condamnaţii,
ochii aleargă pe jos după mucuri fumate
şi după o coajă uscată de libertate.
Paşii lor nu se aud, calcă prin spaţii.

Lin traversează nemărginirea,
şchioapătă-ncet urmăriţi de gardianul sever
parcă de glezne trag amintirea,
sau, poate, eternitatea de fier …

La 5, mămăliga. La 6, ca-ntotdeauna,
închiderea. Lacătul. După zăbrele,
hoţii sparg case de bani, sus, în stele,
pumnii toţi asasinează luna …

Târziu, tâmpla unuia – numai jind, numai dor –
stă de vorbă cu Dumnezeu, sus, la gratii …
În visul osândiţilor e joi, şi e vorbitor,
şi vin cu ţigări nevestele şi-odraslele tatii …

(Radu Gyr, Idem, p. 85)

Greva foamei

Limba, fiere şi cenuşă,
ochiul tulbure, vâscos,
mâna piele, pulpa os,
pâinea – munte după uşă.

Şapte ceruri fără mană,
şapte holde fără spic,

şapte blide cu nimic,
şapte zile de nehrană.

Azi e luni, va fi şi vineri
şi va fi duminecă.
Gândul se cuminecă
numai cu luceferi tineri.

Nu fasole, ci dreptate,
nu cartofi, ci lanţul frânt,
nu tărâţe, ci pământ,
nu mălai, ci libertate.

Gura a răcnit în sine:
- Na-vă sânge, na-vă trup,
rupeţi-l cu dinţi de lup,
beţi cu sete de jivine.

Mie daţi-mi ale mele:
casa ce-a căzut în bot,
holdele cu grâu cu tot,
largul cerului cu stele.
……..

Sufletul s-a şters în zare,
nimeni, nicăieri, pustiu –
numai temnicerul viu
fluieră pe coridoare …

(Andrei Ciurunga, *Ceasuri fără minutare*. Poeme de închisoare.
Editura Eminescu, Bucureşti, 1996, p. 74-75)

Flămânzilă

Neîndurat la dinţi şi la mânie,
cu necuprinsul pântecului beci,
el gâlgâie la praznice o vie
şi-nfulecă o turmă de berbeci.
Ca oaspe nepoftit pe nici o stradă,
îl văd acum – lăcustă – pe români,
le dezrobeşte zilnic o livadă
şi câte-un Bărăgan, pe ceas, de pâini.
Priviţi-l: răsturnat pe râna stângă,
şi râgâind la umbră de copac,
îşi mistuie, în pacea lui nătângă,
tot rodul ţării româneşti pe-un veac.
(Andrei Ciurunga, Idem, p. 56)

4. Agape de taină

Iisus prin grâu

Prin grâul copt, pe unde-aleargă
şerpuitoarea mea cărare
Ce scapătă departe-n aur
de glorioasă înserare,

Mi s-a părut că treci, Iisuse,
precum treceai pe vremea ceea
Gustând în mers prietenia
pescarilor din Galileea.

Pe părul Tău, încununându-l,
juca o flacără bălaie

Şi soarele muia veşmântul
drumeţilor în vâlvătaie.

Vorbeai … şi inimile toate
Se aninau de vorba Ta
Şi le purtai ca o podoabă
de ciucuri prinsă la manta.

Că vorba Ta era mai dulce
ca rodiile din Edom
Şi-nomenea dumnezeirea
şi îndumnezeia pe om.

Treceai … şi sângera în Tine
prigoana crudelor sinedrii.
În zări vă aşteptau gigantici,
cu crengi ocrotitoare, cedrii.

Iar eu părea că merg în ceata
De ucenici şi ucenice
Şi sfarăm şi eu, pentru cină,
Cu palmele-amândouă, spice.

Eram, socot, prea mult al lumii
şi prea puţin al vremii Tale
Că pământeana grijă, Doamne,
m-a-ntârziat, stingher, pe cale.

Pe-acelaşi galben grâu coboară
acelaşi glorios apus,
Dar n-aud vorbele-ţi pe care
evangheliştii nu le-au spus.

Trecură veacuri, şi cu ele
că treci din nou ni s-a părut
şi-ţi caut urma luminoasă
În lutul moale s-o sărut.

(Nichifor Crainic, *Poezii alese*. 1914-1944 . În selecţia autorului.
Editura Roza Vânturilor, Bucureşti, 1990, p.60-61)

Glas în paradis

Vino să şedem subt pom,
Deasupra-i încă verde veac ceresc.
În vântul adevărului,
în marea umbră – a mărului,
vreau părul să ţi-l despletesc
să fluture ca-n vis
către hotarul pământesc.

Ce grai în sânge am închis?
Vino să şedem sub pom,
unde ceasul fără vină
cu şarpele se joacă-n doi.
Tu eşti om, eu sunt om.
Ce grea e pentru noi
osânda de a sta-n lumină!"

(Lucian Blaga, *Poezii*. Ediţie îngrijită de George Ivaşcu.
Editura pentru Literatură, Bucureşti, 1966, p. 270)

Domnişoara Hus

……

Sună noaptea, fund de tuci.
Tu ajungi, încaleci zidul,
Scoţi din traistă trei lăptuci,
Pâinea oacheşe, ca blidul.

Peste mlăştini somnul spulberi.
Duhul mlăştinii adie,
Un oraş se-ngroapă-n pulberi
Depărtat ca de hârtie.

Şi tu plângi că Cel-de-sus
N-are grijă de sărace,
Că ţi-e trupul frânt, răpus:
Nu e nimeni să-l îmbrace,

Lacrimi mari îţi prind de gât
Lungi zorzoane de nebună.
Lasă, nu mai plânge-atât,
Şterge-ţi ochii, te îmbună.

Uite colo: stele ies
Ca vărsatul şi pojarul,
În răsad aprins şi des,
Înţesat e pălimarul;

Uite, cerul e mişcat:
Plecăciuni îţi face ţie.
Fruntea cerul ţi-a-nchinat
Ameţit ca de beţie;

Cercuiţii – ochii tăi –
Gem ca pietre-n tăvăluge,
Pe când guri de gol, în văi
Înstelate, sus, îi suge.

(Ion Barbu, *Ochean*, Ediţie îngrijită şi Cuvânt înainte de Al. Rosetti şi Liviu Călin. Editura pentru Literatură, Bucureşti, 1964, p. 89-90)

Ale Tale dintru ale Tale

Din pârga roadelor mele, Părinte,
Pe masa înţelegătorului Tău Jertfelnic
N-am alte daruri să-Ţi pun înainte
Decât aceste versuri, prinos sfielnic …

Le-am frământat adânc ca pe o pâine
Coaptă în cuptorul inimii… Oh, ia-le
Primeşte-le şi transfigurează-le, Stăpâne,
Că sunt "ale Tale dintru ale Tale".

(Vasile Voiculescu, *Călătorie spre locul inimii.* Ediţie îngrijită şi Notă asupra ediţiei de Radu Voiculescu. Editura Fundaţiei Culturale Române, Bucureşti, 1994, p. 118)

Bucurie

Lumină
în mine ca-n ceruri răsari,
Trup şi Sânge,
Pâine şi vin,
îngerii nu îndrăznesc să privească
Potirul, dumnezeiasca
Hrană
şi cum, din pământ
fiind, să cuprind, cort să – I fiu
şi altar
Celui ce – n ceruri de dar
nu se poate, de îngeri, în cer
să Se cuprindă
şi cum

întreg
să le am

Dumnezeu,
în mine,
să mă apropii
de eternitate, mereu.

(Daniel Turcea, *Epifania. Cele din urmă poeme de dragoste creştină*. Ediţie îngrijită de Lucia Turcea şi Pr. Sever Negrescu. Carte tipărită cu binecuvântarea Înaltpreasfinţitului Teofan, Mitropolitul Moldovei şi Bucovinei. Doxologia, Iaşi, 2011, p. 39)

Altar

în stânga
e peştera,
la mijloc e masa,
sau poate
mormântul

pe masă,
Potirul, în care
se află Cuvântul.

(Daniel Turcea, Idem, p. 106)

Ioan Nou Teolog de la terasa MNLR

el nu are nevoie de pustiul Gadarei
acela e un pustiu amărât gratuit
în timp ce pustiul înfloritor de la terasa MNLR
e plătit scump cu fiecare bere şi vodcă băută

râul Iordanului trece prin mijlocul grădinii de vară MNLR
deoparte şi de alta pe ambele maluri cu smochinii în floare
sunt mesele la care poeţii şi prozatorii beau bere
de la originile literaturii române până în prezent
cinci sute de ani de istorie rece cu guleraş
când li se termină berea în halbe între două curente literare
la încheierea dintre proletcultism şi textualism
dintre optzecism şi douămiismul postmarinmincuian
poeţii şi prozatorii se apleacă de la mese cu dexteritate şi
grație
şi iau cu halbele din râul Iordanului
inspiraţie pentru încă o generaţie literară
până apar Groşan cu Buduca şi Marian Drăghici
şi vine şi Suciu şi face ecluză pe apa Iordanului
şi tot wiskey-ul lumii acesteia berea şi coniacele celeilalte
lumi
vor curge numai şi numai înspre mesele lor.

(Ion Zubaşcu, *Moarte de om. O poveste de viaţă*.
Editura Limes, Cluj-Napoca, 2010, p. 31-32)

Legendă hagiografică din secolul XX

Prin satul nostru a trecut Iisus,
era–ntr-un trenci, vorbea pe româneşte;
i–a ajutat unei bătrâne la-nşirat tutun,
văzând că–i una şi nu reuşeşte.
Băbuţa are fii într-un oraş
plecaţi „să facă bani", n-au mai venit,
nici nu-i mai scriu scrisori de mai mulţi ani,
poate crezând că baba a murit.

O zi a stat cu dânsa sub şopron
şi-a înşirat la foi, fără-a se duce,
doar palmele-i mai sângerau, tăcut,
de parcă-acum fugise de pe Cruce.

Şi la chindie a prânzit cu el,
pâinea şi ceapa puse pe-un ştergar,
şi apă au băut cu-aceeaşi cană,
din vasu-nfipt, la umbră, sub un par.

Şi i–a vorbit că-i bine în *sovhoz,*
că pâinea regulat din târg se-aduce,
dar au rămas în sat mai mult bătrânii –
şi, cui rămâne brazda când s-or duce?!

Că e bătrână şi abia se mişcă,
Dar a rugat-o „şeful", şi-i om bun –
cum veşnic nu-i ajung braţe de lucru –
să ia şi ea o normă de tutun.

Şi cum putea, măicuţă, să-l refuze?! –
când peste sat trecu gerul cel mare –
i-a scris şi ei oleacă de cărbuni
şi paie i-a adus de pe făţare...

N-a zis nimic; numai s-a uitat
în ochii celei mici, precum un ghem.
Spre seară întrebă, când vine trenul
din Chişinău, să plece-n Betleem.

Şi-a vrut să-l cheme în căscioara ei,
să-l omenească, cu ce Domnu-a dat,
dar îi era ruşine, Doamne-Doamne,
că dimineaţă nu a măturat.

Şi seara doar, când Sântul s-a suit
în autobuzul ce-o luă spre gară,
ea mai zări-prin geamu-ntredeschis –
cum aura-i ieşi, pe-un sfert afară.

(Nicolae Dabija, *Fotograful de fulgere*. Prefaţă de Eugen Simion.
Tabel cronologic de Ion Ciocanu.
Editura Minerva, Bucureşti, 1998, p.152-154)

Zic vouă

Oameni să se iubească
S–a mai văzut,
Dar cine a văzut cum se iubesc
două cotlete?

Pisici să se iubească
Pe acoperişuri s–a mai văzut,
Dar cine a văzut
Cum se iubesc două chifle
Din aluat fraged?

Turturele care să se iubească
După ce a băut tăria bobului de rouă
S-a mai văzut,
Dar cine au văzut cum se iubesc
Ouăle într-o omletă?
Două stele să se iubească
În timp ce se dezlipesc de pe boltă
S-a mai văzut,
Dar cine a văzut cum se iubesc

Fructele dintr-o salată?
De asta vă zic: fără dragoste
Nici o sămânţă nu are gust,
O pui pe limbă ca şi cum
Ai încerca tăria cucutei.

(Adrian Alui Gheorghe, *Paznicul ploii*.
Editura Limes, Cluj-Napoca, 2010, p. 15-16)

Piaţa de carne

Piaţa de carne. Dimineaţa când soarele
nu are miez. Domnul tranşează îngeri,
le desface aripile mai întâi
să nu le vină în minte să fugă,
apoi aruncă viscerele mirositoare
a mir şi de floare de salcâm
câinilor. Carcasa se vinde separat. Capetele
se dau de pomană cerşetorilor de la
marginea raiului de fiecare zi.
Inimile se trec peste flacără şi se mănâncă
aproape crude. Cu oasele e o problemă:
nu întotdeauna sufletul se desprinde de pe ele
de aceea se fierb îndelung în oţet. Sau în
vin. Domnul e mulţumit. Mâinile Sale desfac
încheieturile cu o singură mişcare. Chiar şi banii
pe care-i adună miros a mir şi a floare de
lotus. Şi a iarbă de rai putrezită ...

Piaţa de carne. Dimineaţa când soarele
nu are miez. Domnul trage după el cerul

ca o ciosvârtă din care mai picură, încet,
stropi de eternitate ca nişte urechi de melci.

(Adrian Alui Gheorghe, *O dramă la vânătoare*. Antologie de poezie. 1985– 2008. Editura Paralela 45, Bucureşti, 2008, p. 153)

Δ

Masă erau coastele Lui pe care stăteau
înghesuiţi
aură lângă aură învăţăceii. după ce le spăla faţa
şi mâinile şi inima.
se înălţau înăuntrul lor, în cer. le-a întins carnea sa
de pruncuţ care s-a transformat în pâine. şi-a stors
podul palmelor din care s-au scurs firişoare de vin.
ei luau şi gustau, dând de la unul la altul.
şi El era în ei şi ei erau în El. o singură cină.

(Paul Aretzu, *Cartea cu anluminură*. Editura Pământul, Piteşti, 2010, p. 50)

Să vă spun cum învăţ eu pretutindeni, mereu.
cum scot cărţile, cum întind hârtia la scris.
cum prepar cernelurile şi încerc peniţele. cu trupul
cu trupul ca izvorul, cu gândul ca inima fecioarei.
vorbind singur printre animale. pe câmpul geros
şi-nvelit în Dumnezeu. cum îngenunchi
la sfânta masă de scris, printre ucenici. luaţi,
mâncaţi dintru această carte până nu se transformă
în praf. beţi dintru această cerneală
care se varsă în zadar. până mor.
până nu mă uitaţi de tot. astfel pregătesc
cina învierii pentru toţi.

(Paul Aretzu, Idem, p. 59)

Cuvânt final

Ne rămâne să aproximăm şansa de viitor a ceea ce am numit *bucătăria vie*: în obţinerea produselor pe calea agenţilor naturali, în calitatea alimentelor intrate în meşteşugul reţetarelor, în grija pentru trebuinţă şi pentru măsură în privinţa consumului, modalităţi determinante de existenţă şi de autocunoaştere. Aici a dăinuit înţelesul prim şi dintotdeauna al omului ca om, ca şi în biunitatea trup-suflet. Întrebarea fundamentală ar fi: mai este capabil să se simtă în largul lui, ştiindu-se situat cosmogonic între „câmpul înflorit" şi „cerul înstelat deasupra capului"? Căci *măsură* nu înseamnă doar îndestulare trupească, pentru că „aşa e bine şi frumos", cum ne învaţă Eclesiastul, dar şi pregătirea prudentă pentru îndemnuri spirituale mai înalte, spre împlinirea fiinţei, ilustrate prin creaţii tipic umane, în domeniile întinse ale ştiinţelor şi artelor. Este singura raţiune de *a fi* între cele două coordonate încântătoare, „câmpul înflorit" şi „cerul înstelat". Binele cheamă frumosul şi împreună creaţia în gând şi în faptă.

Dincolo de toate acestea se întrevede altceva, un *altceva* confuz şi dramatic pentru destinul omului, chiar al planetei. Poate o nouă eră, cu siguranţă, „post-umană", cum anunţă cu îngrijorare oamenii de ştiinţă. Istoricii împart materia lor pe mari epoci: paleolitic – neolitic, epoca bronzului, epoca fierului, antichitate, ev mediu, etc. Istoria alimentaţiei recunoaşte două mari diviziuni: *crud, gătit*; prima redusă la câteva sortimente culinare, a doua, cum am văzut, luând forme stilistice diverse, în baza unei gastrosofii pretenţioase. Erau dependente de cultivatorii rurali,

nedesprinşi o clipă de condiţiile solului, iar transpunerea în reţetare, oricât de măiestrite, nu admitea abateri de la natură.

În epoca noastră, post-modernă, hipertehnicizată, spaţiul natural a devenit o realitate derizorie şi în continuă degradare. Totul este valorizat sub semnul profitului maxim. Calea dorită de beneficiarii de-a dreptul inconştienţi şi sinucigaşi la scară planetară este chimizarea şi prelucrarea peste măsură. Ca urmare, câmpurile agricole şi-au pierdut vitalitatea pe aproape toată întinderea posibilă, râurile şi pădurile, câte au mai rămas, nu mai produc încântare, bălţile au devenit cimitire pentru peşti şi păsări. Cu toate acestea, statisticile arată că producţia de alimente creşte vertiginos de la an la an. Aşa este. Dar ea s-a mutat în zone de cultură artificial amenajate şi în fabrici. De acolo, producţia se mută în chip de hrană (mai bine zis, *mâncare*) industrializată, chimizată, procesată, în magazine uriaşe, care înseamnă forţa imperială a unor firme specializate.

Greu s-au desfăşurat epocile crud-gătit în istoria umanităţii; cu multe poveri se arată şi următoarea dictată de forţa oarbă a banului. Hrana nu mai este un *dar*, o bucurie, o împlinire pe planuri multiple. Dumnezeu l-a izgonit pe om, pentru neastâmpărul său, din „raiul de sus”; omul s-a izgonit pe sine din „raiul de jos”, transformându-l într-o „vale a plângerii”.

„Puteți conta pe mine... Sunt taur!”

Petru URSACHE în dialog cu Călin CIOBOTARI

Supranumit „Bătrînul”, Petru Ursache nu prea are nimic din morga obișnuită a profesorilor universitari. Îl privești și nu știi dacă vine de la Catedră sau de la vreo șezătoare unde a resuscitat, pentru a câta oară, tradiția romînească. E alergic la ipocrizii de tot felul, îi știu de frică impostorii, securiștii democrați și marxiștii de dreapta. Uneori căutătura albastră a profesorului Ursache se oțelește, și atunci „Bătrînul” fie comite un text devastator, fie acordă un interviu... „Daciei literare”.

Domnule Petru Ursache, aș vrea să începem printr-o mărturisire pe care v-o fac: mă contrariază uneori contrastul dintre alura dumneavoastră de *ascet în civil* și virulența pe care, nu o dată, ați demonstrat-o în raport cu judecarea anumitor aspecte culturale sau sociale ale plaiului mioritic. Dumneavoastră cum v-ați caracteriza?

Asta de la zodie mi se trage. Sunt taur, așa că nu trebuie să vă deruteze. Mă comport exact așa cum mi-e firea; și o fac stăruitor, având grijă să nu mă abat de la regulă. Legenda mare despre patronul meu astral spune că taurului îi este dat să supravegheze ordinea și ritmurile cosmice, cu calm, cu răbdare, dar și cu cerbicie. Dă impresia de nepăsare și inutilitate când existența eternă se revarsă de la sine, liniștită, netulburată. Dar ajunge să simtă doar un gest rebel, fie și de la distanță, ca să se deștepte dintr-odată și să devină de temut.

„Cum să nu-ți ieși din apele tale
când asiști la spectacolul sumbru care se desfășoară în jurul tău, până la distrugere totală, la mortificare!?”

Așadar un luptător…

... e un luptător ideal.

Veți spune, și pe bună dreptate, domnule Călin Ciobotari: astea sunt povești pe care le înșiră tușa Mariţa în serile molatice de toamnă sau, mai nou, cutare vorbăreață de la nu știu ce emisiune de adormit prostimea. Ce taur, ce liniște cosmică! Mi-ar plăcea, nimic de zis, o existență tihnită, împăcată și întărită de bucuria că mă aflu în cursul cel bun al normalității, că viața trăită este purtătoare de semne de noblețe, că semenii mei, ca să nu spun vorbă mare, se unesc în idealuri generoase, spre binele lor și al tuturora. Sau, poate, exprimându-mă astfel, mă menţin într-un limbaj prea retoric, dacă nu desuet pentru timpurile postmoderne și pragmatice?!

N-aș zice, domnule profesor!

Oricum, observația dumneavoastră este corectă și mi-o însușesc: comportarea mea se arată fracturată celor din jur, cu trecere prea directă de la aspectul de „ascet în civil” la „virulența” unor judecăți proprii. Am impresia că nici dumneavoastră nu găsiți aici o contradicție de neîmpăcat sau o simplă notă stilistică. Poate cuvântul „virulent” să fie cam apăsat în ce mă privește. Dar ce vreți, domnule? Cum să nu-ți ieși din apele tale când asiști la spectacolul sumbru care se desfășoară în jurul tău, până la distrugere totală, la mortificare!? Și încă pe variate voci: deriziune, injurie, batjocură. Nu mă împac cu jumătăți de măsură, cu *minima moralia*. Adevărul pe care îl simți pulsând în jurul tău și în venele tale trebuie respus hotărât și până la capăt.

Vă regăsiți, simbolic, în apelativul pe care îl folosește soția dvs., Magda Ursache – Bătrânul? Și dacă da, care vă este... Marea?

Asta-i glumă cu poveste lungă şi ţine tot de „ascetismul virulent”. Am cunoştinţe mai noi care se arată deschis rezervate faţă de formula apelativă „Bătrânul”. Pe timpuri, se purta, indiferent de vârstă, îndeosebi între scriitori. Este vorba de generaţia '60. Aveam colegi mult mai în etate care-mi spuneau „Bătrânul” în mod firesc. Cu timpul, lucrurile s-au mai estompat, iar Marea i-a revenit lui Hemingway de fapt şi de drept. Din toată istoria a rămas însă un *rest*, de taină, ca să fie în ton cu Marea şi atât. Se *destainã*, mistic vorbind, în partea care priveşte unitatea de vederi cu Magda în bătălia scrisului. Aparţinem unor zodii diferite, dar complementare, tip *coincidentia oppositorum.*

„Învăţământul a căzut, de atunci şi pînă astăzi,
în mlaştina propagandei politice.
Profesorii au fost şi continuă să fie activişti”

Aţi terminat Filologia, la Iaşi, în 1956. Aş vrea să evocaţi, fie şi pe scurt, mediul universitar al acelor ani, accentuând pe modelele pe care le avea la îndemână, atunci, tânărul Petru Ursache.

Ce modele? Am început facultatea în 1952, la puţină vreme de la celebra „reformă” a învăţământului (1948), comisă de echipa lui Iosif Chişinevschi, un individ care nici nu vorbea bine româneşte. Pe atunci, bieţii de noi tot mai credeam, cu mic cu mare, în mitul venirii americanilor; prin Munţii Făgăraşilor, ai Vrancei, ai Bucovinei, grupuri paramilitare de partizani încă se mai războiau cu forţele comuniste care-şi întăreau de zor puterea. Trăiam într-o agitaţie continuă, între deznădejde şi speranţă.

Bine, dar marii profesori coborâtori din raiul interbelic?

Profesorii cei mari, unicate pe ţară şi gloria învăţământului universitar din totdeauna, Ştefan Bârsănescu, Petru Caraman,

Theodor Simenschy, Gheorghe Ivănescu fuseseră raşi de pe statele de funcţiuni, în locul lor venind nişte podoabe de nedescris. Au rămas printre cei mai răsăriţi, dar tot de formaţie temeinică, interbelică, profesorii: Al. Dima, N.I. Popa, Ştefan Cuciureanu, Constantin Ciopraga, Al. Zacordoneț; dar fiecare cu frica în spate să nu fie aruncat pe drumuri, dacă nu azi, mâine. De altfel, Ştefan Cuciureanu făcuse un stagiu, semn de retrogradare forţată, într-o comună de pe valea Prutului, lui N.I. Popa, cu doctorat la Sorbona, i se desfiinţase catedra de franceză, iar Simenschy fusese trimis contabil într-o G.A.C., să numere ouă. Tartorul mare pe capul profesorilor era un oarecare Batcu, pe post de şef de cadre, fost comandant şi bătăuş de închisoare, poate la Galata, poate la Aiud, poate la Canal. Să mai continui?

Da, nu prea mai e nimic de comentat. Trecând la un alt nivel al discuţiei noastre, sunteţi etnolog, estetician, istoric literar, pedagog. De care din aceste componente ale formării dumneavoastră vă simţiţi mai ataşat?

Greu de răspuns. Iubirea mea de tinereţe, Istoria literaturii române, n-a avut nici o şansă pentru că s-a interpus o intrigă politică bine instrumentată de la „centru"; drumul mi-a fost barat ca să treacă în faţă o colegă descurcăreaţă în toate cele. Nu puteai rezista-avansa fără sprijin tovărăşesc, fără aliniere, fără umilinţă. Am dat un doctorat în Folcloristică (-Etnologie), însă nu am predat nici o oră în acest domeniu, decât ocazional, pe durate scurte.

Nici măcar după aşa-zisa Revoluţie?

După decembrie 1989 (dacă tot ne-a venit „eliberarea" de sus, din balcon), am solicitat să fiu inclus în programă: măcar mai târziu decât niciodată. Dar decanul de atunci (Iulian Popescu) s-a menţinut dârz pe vechea poziţie eliminatorie. Estetica mi-a fost pur şi simplu impusă la începutul activităţii mele didactice. Conducerea (decan Vasile Arvinte, secretar de partid Vasile Adăscăliţei) a crezut că mă pune pe linie moartă şi scapă de mine.

Eu am pregătit în scurtă vreme pentru comisia de analiză şi am litografiat, apoi, *Cursul de Estetică* (Iaşi, Litografia Universităţii, 1973), aşa că lucrurile s-au mai potolit o vreme. Satisfacţia didactică mi-a adus-o răstimpul 1990-2000, când am predat cursul de Estetică teologică la Facultatea de Teologie.

Cât despre componenta pedagogică a activităţii universitare…

Nici nu se poate vorbi de aşa ceva: de la pomenita „reformă" a învăţământului, nu se concepe pedagogie în sensul educaţional şi civic, ci politologie. Învăţământul a căzut, de atunci şi până astăzi, în mlaştina propagandei politice. Profesorii au fost şi continuă să fie activişti.

„Două seisme puternice s-au abătut asupra Universităţii: reforma din 1948, apoi schimbarea de după balconiada din 1989"

Citesc uneori studiile dumneavoastră despre folclor şi mă întreb dacă, nu cumva, dezertarea de la tradiţia românească autentică va duce, într-un final, la un faliment al etnologiei. Altfel spus, cu ce se va ocupa un etnolog peste o sută de ani?

Aveţi perfectă dreptate. Peste o sută de ani, ba mult mai devreme, Etnologia va deveni o vagă amintire istorică. Însă termenii *dezertare* şi *faliment* se cuvine să-i reluăm pentru a le da o accepţiune mai nuanţată. Aici este vorba de un fenomen ce ţine de succesiunea disciplinelor, de ordinea prioritară a unor forme de cunoaştere. Disciplinele se nasc, se dezvoltă şi, pe parcurs, se reaşează în structurarea lor sistemică. La 1900, să spunem, era de actualitate culegerea textelor orale. Aşa se înfiripa Folcloristica, o ştiinţă difuză şi fără margini; englezii n-au recunoscut-o decât ca *folklore.* Cu timpul, s-a constatat că materialul cules, ca temei

pentru justificarea Folcloristicii (– Etnografiei), poate fi reluat ca punct de plecare pentru o nouă disciplină: Etnologia. Nu este vorba decât despre două modalităţi de abordare a aceluiaşi material furnizat de tradiţie: descriptivistă, cantitativă şi constatativă (Folcloristica-Etnografia), teoretică, valorizantă şi calitativă (Etnologia). Dar fiecare disciplină îşi are rostul şi punctul de greutate în istoria cunoaşterii. Documentul folcloric îşi dobândeşte plasament propriu în substratul culturii, după cum arheologia se justifică ocupând o anumită poziţie în ansamblul ştiinţelor istorice.

Un reper strategic în câmp teoretic îl are şi raportul mutant dintre sat şi oraş. La 1900, satul dădea tonul în diverse forme de existenţă a etnicului. Costumul, cântecul, dansul se manifestau din plin şi la vedere. Astăzi, toate au luat calea muzeelor, fiind înlocuite, mai mult sau mai puţin oportun, după împrejurări, cu produse orăşeneşti. Partea rea a lucrurilor este că în prezent satul cunoaşte un tratament de-a dreptul infamant. Începutul l-au făcut comuniştii în prima lor legislatură, „colectivizând", iar procesul continuă, la fel de scandalos, sub ochii noştri, cu calcul şi cu sistemă; este scos din evidenţa prezentului, ca şi din istorie. Drept urmare, ideologia neostângistă de la putere îi neagă, implicit, şi fondul cultural. Noile formule de reaşezare epistemică a disciplinelor nu mai ţin seama de tradiţie, sub pretext că ar fi „depăşită". Dar cui să-i spui că asta este altă problemă? Aşa că Folcloristica, Etnografia, Etnologia au dispărut fără urmă, fiind incluse în Antropologie; sau se subsumează fie Sociologiei, fie Politologiei, după cum convin unele centre de opinie străine, de realităţile concrete, de teren. S-a înţeles ceva? Ce se întâmplă cu aceste realităţi culturale?

Domnule Ursache, generalizând un pic, sentimentul meu, tot mai acut, este că, în România, ideea de Universitate este tot mai perimată, mai dusă în derizoriu. În cazul în care

îmi împărtăşiţi observaţia, care credeţi că ar fi cauzele care, în timp, au dus la această nefastă situaţie?

Să ne înţelegem: două seisme puternice s-au abătut asupra acestei instituţii, fala naţiunii pe timpuri: „reforma" din 1948, care a dus la ruptura totală cu tradiţia organică şi creatoare; apoi „schimbarea" de după balconiada din 1989, urmată de o bramburească demenţială, dirijată; în fond, exterminatorie.

„Spre ce prăpastie se îndreaptă ţara vede oricine. Soluţia? Nimic mai simplu, revenirea la realitate"

Vi se pare că, după 20 de ani, despărţirea de comunism este, în sfârşit, parafată, sau, din contra, comunismul continuă să ne dea târcoale, spectral, pervers, absurd? Vă pun această întrebare gândindu-mă şi la atitudinea dumneavoastră tranşantă, publică, faţă de foştii colaboratori ai Securităţii.

Aceeaşi Mărie cu altă pălărie; două feţe ale răului. Nici o despărţire de comunism, din contra, stafia a ieşit întărită prin „rapoartele" Wiesel şi Tismăneanu, conţinând cele mai grosolane neadevăruri care s-au spus vreodată despre „firea românilor". Comunismul retuşat, cu „faţă umană" s-a bucurat, postdecembrist, de ocrotire prin tăinuirea unor criminali notorii ca Drăghici şi Pleşiţă, ca şi prin acordarea de gratificaţii ceciştilor şi activiştilor de seamă, medalizaţi iarăşi; sunt încurajaţi „nostalgicii" şi foştii profitori să-şi spună cuvântul fără jenă pe reţeaua audio-vizualului ori să reînfiinţeze, cu sfidare, publicaţii de tristă şi neglorioasă amintire. „Boala din născare, leac nu are"; sau, în traducere: boala deprinsă nu poate fi învinsă. Şi tot aşa: foştii colaboratori ai Securităţii au fost promovaţi în funcţii de conducere.

Aveți și exemple concrete?

Să dau exemple limitându-mă numai la Facultatea în care am trudit cinci decenii mai mult decât încheiate? Lista s-ar lungi prea mult și ar mânca paginile „Daciei literare”.

Încotro se îndreaptă destinul acestei țări, domnule profesor? E o întrebare pe care v-o adresez cu amărăciune, dar și cu speranța că cineva ar ști răspunsul salvator la o asemenea interogație semi-retorică?

Spre ce prăpastie se îndreaptă țara vede oricine. Soluția? Nimic mai simplu, revenirea la realitate. Adică, punctual: 1. restaurarea instituțiilor fundamentale care asigură buna funcționare a unui stat de drept. Ele sunt: familia, școala, justiția, biserica, armata; 2. promovarea valorilor autentice în toate sectoarele și la toate nivelele vieții civice; 3. acceptarea persoanelor competente și de bună credință în posturi de conducere. Atât.

O concluzie cu proiectare în viitor…

La lucru! Puteți conta pe mine… Sunt taur!

S U M A R

Capitolul I – Legi sacre – deprinderi umane • 7
1. Morala unei interdicţii • **7**; 2. Hrana, „limbaj" primordial • **13**; 3. „Crud" şi "gătit" după *porunci* şi *legi* • **18**

Capitolul II – Cadre ale gândirii practice • 32
1. Lecţia calendarelor • **32**; 2. Lecţia paremiologică • **40**; 3. Hrană şi magie • **44**; 4. Botanica raiului • **49**

Capitolul III – Hrana pentru trup-minte-inimă • 56
1. Masa, prilej comportamental • **56**; 2. Alimentaţie şi cultură • **61**; 3. Între cuvinte şi bucate • **70**; Reţetare • **74**

Capitolul IV – Hrana universalis • 87
1. Mitologie şi istorie • **87**; 2. Simplitate şi ruralism • **100**

Capitolul V – Conservatorism – modernism • 114
1. Pragmatismul şi „noul ţăran" • **114**; 2. Hrana ţăranului român • **123**; 3. Cosmopolitism şi modernism • **128**

Adenda A • 131
Reţetar poetic sadovenian • **131**

Adenda B • 243
1. Prilejuri folclorice • **245**; 2. Boemă • **247**; 3. De închisoare • **259**; 4. 4. Agape de taină • **263**

Cuvînt final • 275

„Puteţi conta pe mine... Sunt taur!" • 277
Petru URSACHE în dialog cu Călin CIOBOTARI